SFS 5704 BUHARLI PİŞİRİCİ

KULLANMA KILAVUZU

TR
EN
FR
NL
DE
ES
RU
UA
HR
AR

KAPIDAN KAPIYA
444 66 86
ÜCRETSİZ SERVİS
for Turkey

SINBO SFS 5704
BUHARLI PİŞİRİCİ
KULLANIM TALİMATI

Hatalı kullanımdan kaynaklanan arızalara neden olmamak için cihazınızı güç kaynağına bağlamadan önce lütfen bu kullanım talimatını dikkatli bir şekilde okuyunuz. Özellikle güvenlik bilgilerine çok dikkat ediniz. Cihazı başka bir kullanıcıya devredecekseniz bu kullanım talimatını da cihazı alacak olan kişiye vermeyi unutmayınız.

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

ÖNEMLİ!

Cihazı kullanmaya başlamadan önce bu kılavuzu sonuna kadar okuyup başvuru kaynağı olarak saklayınız

TEHLİKE!

Gövdeyi kesinlikle suya sokmayınız ya da musluğun altında yıkamaya kalkışmayınız.

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

- Bu cihazın, aşağıda belirtilen yerler gibi, ev ve benzeri uygulamalarda kullanılması amaçlanır. (IEC 60335-2-15/A2):
- Dükkânlarda, bürolarda ve diğer çalışma ortamlarındaki personele ait mutfak alanları,
- Çiftlik evleri
- Müşteriler tarafından, motellerde, otellerde kullanılan yerler ve diğer mesken tipi çevreler,
- Yatma yerleri ve kahvaltı yapılan ortamlar.

Children being supervised not to play with the appliance.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: (IEC 60335-2-15/A2)
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

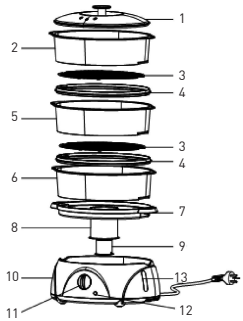
CİHAZIN ÖZELLİKLERİ

- Yan tarafta su seviyesi göstergesi ve su girişi
- Kompakt tasarım
- 60 Dakika zaman ayarı: manüel düğmeli kullanım
- Güç göstergesi
- Hızlı ve eşit pişirme için dağılım sepet ızgaraları
- Daha şeffaf katlar
- Susuz çalışmayı önleyen emniyet tertibatıyla donatılmıştır
- Ayarlanan süre sonunda ya da cihazın içindeki su bittiğinde otomatik kapanma
- 230V~, 50Hz, 800W

DİKKAT!!
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir.Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

CİHAZIN TANITIMI

1. Kapak
2. Buharda pişirme tası 3
3. Sökülebilir taban
4. Sökülebilir taban
5. Buharda pişirme tası 2
6. Buharda pişirme tası 1
7. Damlama tepsisi
8. Lezzet arttırıcı
9. küçük yuvarlak eksen
10. Su hazneli gövde
11. Buharda pişirme zaman ayarı düğmesi
12. Buharda pişirme gösterge lambası
13. Su seviyesi göstergesi



- **Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar**

Cihazı prize bağlamadan önce cihazın etiketinde yazan voltaj düzeyinin evinizdeki voltaj düzeyiyle aynı olduğundan emin olunuz.
Cihazı yalnızca topraklı bir prize bağlayınız. Fişin prize tam olarak girdiğinden emin olunuz.
Cihazın fişi, güç kablosu ya da kendisi hasarlıysa cihazı kesinlikle kullanmayınız.
Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablonun üretici, yetkili servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
Bu cihaz, cihazların kullanılmasında güvenlik açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan kişiler (çocuklar dahil), bu konuda bilgi ya da deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

Çocukların cihazla oynamasına engel olmak için yeterli gözetim yapılmalıdır.
Güç kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde tutunuz. Güç kablosunun, cihazın üzerine yerleştirildiği masa ya da tezgahın kenarından sarkmaması gerekir.
Dondurulmuş et, tavuk ya da deniz mahsullerini buharda pişirmeye kalkışmayınız. Böylesi malzemeleri buharda pişirmeden önce buzlarının tamamen çözülmesini sağlayınız.
Buharda pişirme makinesini damama tepsisi takılı olmadan kullanmayınız, Aksi takdirde cihazdan dışarı sıcak su sıçrar.
Buharda pişirme taslarını ve çorba/pilav tasını yalnızca orijinal cihaz gövdesi ile birlikte kullanınız.
Güç kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
Üretici tarafından verilmeyen ya da tavsiye edilmeyen aksesuarları ya da parçaları kesinlikle kullanmayınız. Böylesi aksesuar ya da parçaları kullanmanız durumunda ürün garantisi geçersiz kalabilir.
Cihazı yüksek sıcaklıklara, sıcak gazlara, buhara ya da neme maruz bırakmayınız. Buharlı pişiriciyi çalışmakta olan ya da henüz sıcak olan ocakların ya da fırınların üstüne ya da yakınına koymayınız.
Cihazın fişini çekmeden önce cihazı kapalı duruma getiriniz.
Cihazı temizlemeye başlamadan önce tamamen soğumasını bekleyiniz.
Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın hatalı şekilde kullanılması ya da profesyonel ya da yarı-profesyonel amaçlarla kullanılması ya da bu kullanım kılavuzunda yer alan talimata göre kullanılmaması durumunda garanti geçersiz kalır ve Üretici doğacak zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
Buharlı pişiriciyi dengeli, yatay ve düz bir yüzeye yerleştiriniz ve cihazın aşırı ısınmasını önlemek için çevresinde en az 10 cm genişliğinde boş alan bulunmasını sağlayınız.
Buharda pişirme tasları 2 ve 3'ü çıkarılabilir tabanlarıyla birlikte kullanıyorsanız, tabanın çıkıntı olan kenarının üst tarafa geldiğinden ve tabanın yerine 'klik' sesi çıkararak sabitlendiğinden emin olunuz.
Pişirme işlemi sırasında kapağı kaldırdığınız takdirde cihazdan sıcak buhar çıkacağını unutmayınız. Yiyecekleri kontrol etmek için mutlaka uzun saplı mutfak malzemeleri kullanınız.
Kapağı daima dikkatli bir şekilde ve vücudunuzu cihazdan uzak tutarak açınız. Haşlanma tehlikesini ortadan kaldırmak kapaktaki buhar suyu birikmesinin pişiricinin içine geri damlamasını bekleyiniz.
Sıcak yiyecekleri karıştırırken ya da tastan dışarı çıkarırken mutlaka tasın bir sapından tutunuz.
Buharlı pişiriciyi çalışır durumdayken hareket ettirmeyiniz.
Buharlı pişirici çalışır durumdayken üstünden herhangi bir yere uzanmayınız.
Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmeyiniz. Cihazın sıcak parçalarını tutmanız gerektiği takdirde mutlaka fırın eldiveni kullanınız.
Cihazı duvar ve dolap gibi buhar nedeniyle zarar görecek cisimlerin yakınına ya da altına koymayınız.
Cihazı patlayıcı ve/ya da yanıcı gazların yakınında çalıştırmayınız.

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

Tehlikeli durumlara neden olmamak için cihazınızı kesinlikle harici bir zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemine bağlamayınız.
Su haznesinin içinde küçük bir süzgeç bulunmaktadır. Süzgeci söktüğünüz takdirde, yutulma tehlikesine karşı süzgeci çocukların erişemeyeceği bir yerde tutunuz.

TAŞIMA ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasına özen gösteriniz.
- Sıkışmamasını, ezilmemesine özen gösteriniz.
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI

Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!
Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün
Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

OTOMATİK KAPANMA

Bu cihaz ayarlanmış olan pişirme süresi dolduğunda otomatik olarak kapanır.

BOŞ ÇALIŞMAMA KORUMASI

Bu buharlı pişirici haznede su yokken çalışmayı önleyen bir güvenlik sistemiyle donatılmıştır. Su yokken çalışmayı önleyen güvenlik sistemi su haznesine su konulmadığında ya da kullanım sırasında haznede su kalmadığında cihazı otomatik olarak kapatacaktır. Buharlı pişiriciyi yeniden kullanmadan önce 10 dakika boyunca soğumasını bekleyiniz.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Cihazı kullanmaya başlamadan yiyeceklerle temas eden parçaları iyice temizleyiniz ('Temizlik' bölümünü okuyunuz).
2. Su haznesinin içini nemli bir bezle silerek temizleyiniz.

KULLANIMA HAZIRLIK

1. Cihazı dengeli, yatay ve düz bir yüzey üzerine yerleştiriniz.
2. Su haznesini su girişinden su dökerek azami seviyeye kadar doldurunuz.
Su haznesine yalnızca su koyunuz. Su haznesine kesinlikle baharat, yağ ya da başka maddeler koymayınız.
3. Damlama tepsisini gövdenin içindeki su haznesinin üstüne yerleştiriniz.
Not: Cihazı kesinlikle damlama tepsisi takılı değilken kullanmayınız.
4. İstediğiniz takdirde, pişireceğiniz yemeğin tadını zenginleştirmek için lezzet arttırıcı bölümüne kurutulmuş ya da taze bitkiler ya da baharatlar koyabilirsiniz.

KULLANIMA HAZIRLIK

Kekik, kişniş, fesleğen, dereotu ve tarhun gibi bazı bitkiler ve baharatlar lezzet arttırıcıya konularak yemeklerinizi lezzetlendirebilirler. Bunları tuz eklemeksizin sarımsak, çemen tohumu ya da yaban turpu gibi bitkilerle birlikte kullanabilirsiniz. 1/2 ila 3 yemek kaşığı kurutulmuş bitki ya da baharat kullanmanızı tavsiye ederiz. Taze bitki ya da baharat kullanıyorsanız miktarlar daha fazla olmalıdır.

Çeşitli yiyecek türlerine yönelik tavsiye edilen bitkiler ya da baharatlar için lütfen 'Yiyecek tablosu ve buharda pişirmeye yönelik ipuçları' bölümündeki pişirme tablosuna bakınız.

İpucu: Öğütülmüş bitkiler ya da baharatlar kullanıyorsanız, lezzet arttırıcıyı nemlendirmek için damlama tepsisini sudan geçiriniz. Bu sayede öğütülmüş bitkiler ya da baharatların lezzet arttırıcının deliklerinden aşağı düşmesi engellenmiş olur.

5. Pişirilecek yiyecekleri bir ya da birkaç pişirme tasına ve/ya da çorba/pilav tasına doldurunuz.

Buharda pişirme tasları 2 ve 3'ü çıkarılabilir tabanlarıyla birlikte kullanıyorsanız, tabanın çıkıntı olan kenarının üst tarafa geldiğinden ve tabanın yerine 'klik' sesi çıkararak sabitlendiğinden emin olunuz.

Buharda pişirme taslarının içine çok fazla yiyecek doldurmayınız. Buhar dolaşımının sorunsuz olması için yiyecekleri aralarında yeterli boşluk kalacak şekilde düzenleyiniz.

Çiğ ya da yarı pişmiş etten akan suların diğer yiyeceklerin üstüne damlamaması için et ve tavuk gibi malzemeleri en alttaki tasa yerleştiriniz.

Büyük yiyecekleri ve daha uzun pişirilmesi gereken yiyecekler alt tasa konulmalıdır.

Yumurta pişirmek için yumurtaları yumurta tutuculara yerleştiriniz.

6. Damlama tepsisinin üzerine bir ya da birkaç tası yerleştiriniz. Çorba/pilav tasını kullanmak istiyorsanız, bunu en üst kata yerleştiriniz. Tasları doğru şekilde yerleştirdiğinizden ve sallanmadıklarından emin olunuz.

3 pişirme tasını aynı anda kullanmanız zorunlu değildir.

Buharda pişirme tasları numaralandırılmıştır. Tasların numaraları saplarında yazılıdır. En üst tasın numarası 3, ortadaki tasın numarası 2 ve alttaki tasın numarası 1'dir.

Buharda pişirme taslarını üst üste dizerken aşağıdaki sıralamayı uygulayınız: 1 numaralı tas, 2 numaralı tas, 3 numaralı tas.

Çorba/pilav tası pilav, çorba ya da diğer sıvı yiyecekleri hazırlamak için kullanılır. Çorba/pilav tasını kullanmak istiyorsanız, bunu en üst kata yerleştiriniz.

Büyük miktarlarda yiyecek pişiriyorsanız, pişirme işleminin ortasında yiyecekleri karıştırınız. Bu işlemi yaparken fırın eldiveni giyiniz ve uzun saplı bir mutfak aleti kullanınız.

En üstteki tasta bulunan yiyeceğin pişmesi alttaki taslarda bulunan yiyeceklerde daha uzun sürer.

Farklı pişirme sürelerine ihtiyaç duyan yiyecekleri pişirmek istiyorsanız pişmesi en uzun zaman alacak olan yiyeceği 1. tasta pişirmeye başlayınız.En uzun kısa pişirme süresinden en kısa pişirme süresini çıkartarak hesapladığınız süreyi pişirme süresi ayar düğmesini kullanarak ayarlayınız.

Pişirme işlemi tamamlandığında kapağı fırın eldiveni kullanarak dikkatli bir şekilde çıkarınız ve daha kısa sürede pişen malzemeleri içeren 2. tası 1. tasın üzerine yerleştiriniz.

KULLANIMA HAZIRLIK

Kapağı 2. tasın üstüne kapatınız ve pişirme süresi ayar düğmesini kullanarak en kısa pişirme süresini ayarlayınız.
Büyük parçalı yiyecekleri (ör: koçanlı mısır ya da patates) pişirmek istiyorsanız 2. ve/ya da 3. tasların tabanlarını sökerek buhar alanını genişletebilirsiniz.
2. ve 3. tasların tabanları sökülmüş durumda olsa da pilav ya da çorba hazırlamak için çorba/pilav tasını en üste koyabilirsiniz.
Yalnızca 2. tasın tabanı söküldüyse, 3. tası yine en üste koyabilirsiniz.
7. En üstteki pişirme tasının üstüne kapağı kapatınız.
Not: Kapak tasın üzerine doğru şekilde kapatılmadığı takdirde yiyecekler düzgün şekilde pişmeyecektir.

CİHAZIN KULLANIMI
• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler
Cihazınızla birlikte gelen aksesuarları kolaylıkla kendiniz takıp çıkartabilirsiniz.
Olası bir arıza durumunda cihazın içini açmayınız. En yakın yetkili servise başvurunuz.
1. Fişi prize takınız.
2. Pişirme süresi ayar düğmesini istediğiniz pişirme süresine ayarlayınız.
Pişirme lambası yanacaktır.
Pişirme işlemi yaklaşık 30 saniye sonra başlayacaktır.
3. Pişirme süresi dolduktan sonra bir zil sesi işitilir ve pişirme lambası söner.
4. Kapağı dikkatli bir şekilde açınız.
Pişirme işlemi sırasında kapağı kaldırdığınızda cihazdan çıkacak sıcak buhara karşı dikkatli olunuz.
Yanma riskinin önüne geçmek için kapağı, çorba/pilav tasını ve buharda pişirme taslarını kaldırırken fırın eldiveni giyiniz. Kapağı mutlaka yavaş ve kendinizden uzak tutarak açınız. Kapaktaki buhar suyu birikmesinin haznenin içine geri damlamasını bekleyiniz. Sıcak tastan dışarı çıkarırken mutlaka tasın bir sapından tutunuz. Yiyecekleri taslardan dışarı çıkarırken mutlaka fırın eldiveni giyiniz ve uzun saplı mutfak aletleri kullanınız.
5. Damlama tepsisini çıkarmadan önce cihazın fişini çekiniz ve cihazın tamamen soğumasını bekleyiniz.
Cihazın diğer parçaları soğumuş olsa da su haznesindeki ve damlama tepsisindeki su halen sıcak olabileceği için damlama tepsisini çıkarırken dikkatli olunuz.
6. Su haznesini her kullanımdan sonra boşaltınız.
Not: Yeniden yemek pişirmek istiyorsanız hazneye yeni su doldurunuz.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER
Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız. Bulunduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.
Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TEMİZLİK VE BAKIM

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler

Cihazın temizlemek için kesinlikle bulaşık teli, aşındırıcı temizlik malzemeleri ya da petrol yave aseton gibi yıpratıcı sıvılar kullanmayınız.

1. Fişi prizden çıkarınız ve cihazın soğumasını bekleyiniz.

2. Gövdenin dış kısmını nemli bir bezle silerek temizleyiniz.

Gövdeyi kesinlikle suya sokmayınız ya da musluğun altında yıkamaya kalkışmayınız.

Gövdeyi kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayınız.

3. Su haznesini sıcak su ve deterjanlı bir bez yardımıyla siliniz. Su haznesindeki süzgeci çıkararak temizleyiniz. Su haznesini temiz nemli bir bezle silerek temizleyiniz.

Su haznesindeki süzgeci söktüğünüz takdirde, yutulma tehlikesine karşı süzgeci çocukların erişemeyeceği bir yerde tutunuz.

4. 2 ve 3 numaralı tasların tabanlarını sökünüz.Buharda pişirme taslarını, tabanları, çorba/pilav tasını ve kapağı elinizde ya da bulaşık makinesinde kısa ve düşük ısılı programı çalıştırarak temizleyebilirsiniz.

Buharda pişirme taslarının çorba/pilav tasının ve kapağın bulaşık makinesinde yıkanması bu parçaların bir miktar matlaşmasına neden olabilir.

KİREÇ SÖKTÜRME

Cihaz 15 saatten fazla bir süre kullanıldıysa cihazın kirecini sökmek gerekir. Buharlı pişiricinin performansını yüksek seviyede tutmak ve kullanım ömrünün uzun olmasını sağlamak için cihazın kirecini düzenli olarak sökmeniz gerekir.

1. Su haznesini azami seviyeye kadar beyaz sirke (%8 asetik asit) ile doldurunuz.

Başka bir kireç sökücü kullanmayınız.

2. Damlama tepsisini, buharda pişirme taslarını ve çorba/pilav tasını gövdeye doğru şekilde yerleştiriniz.

3. En üstteki çorba/pilav tasının üstüne kapağı kapatınız.

4. Fişi prize takınız.

5. Pişirme süresi ayar düğmesini istediğiniz 25 dakikaya ayarlayınız.

Sirke kaynayarak gövdenin kenarından çıkmaya başlarda cihazın fişini çekiniz ve sirke miktarını azaltınız.

6. Çalışma süresi dolduktan sonra cihazın fişini çekiniz ve sirkenin tamamen soğumasını bekleyiniz. Su haznesini boşaltınız.

7. Su haznesini soğuk suyla birkaç kez durulayınız.

Not: Su haznesindeki kireç tamamen giderilene kadar bu işlemi tekrarlayınız.

BAKIM

• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler
Cihaz periyodik bakım gerektirmez.
Her kullanımdan sonra temizliğinin yapılmasında fayda vardır.

ÇEVREYİ KORUMAYA YÖNELİK TALİMAT
Bu ürün kullanım ömrünü tamamladıktan sonra normal evsel atık gibi elden çıkarılmamalıdır; cihazı, elektrik ve elektronik donanımların geri dönüşümüne yönelik toplama merkezlerine ulaştırınız. Lütfen cihazı elden çıkarmak için ürünün üzerinde, kullanım talimatında ya da ambalajın üzerinde yer alan simgelere riayet ediniz.

Malzemeler, üzerindeki işaretlerde de belirtildiği üzere geri dönüştürülebilir niteliktedir. Eski cihazlarının yeniden kullanımını, geri dönüşümünü ve başka bir şekilde yeniden yararlanılmasını sağlayarak çevrenin korunmasına önemli bir katkı sağlayabilirsiniz. Yetkili atık toplama merkezinin yerini öğrenmek için lütfen yerel yetkililerle bağlantıya geçiniz.

Basım hataları bulunabilir.
Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE -
Intertek Testing Services Shanghai
Building No. 86, 1198 Qinzhou Road
(North), Caohejing Development Zone
Shanghai 200233, China
SH09070361-V1

ÇEVKO VAKFI ÜYESİDİR
AE 11
Made in P.R.C.
İmal Yılı : 2013

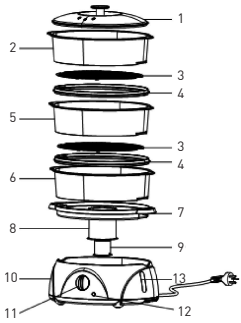
EEE Yönetmeliğine uygundur.

SINBO SFS 5704 FOOD STEAMER
INSTRUCTION MANUAL

- Water level window and water inlet on side
- Compact design
- Timer 60 minutes: manual switch operation
- Power indicator
- Diffusion basket grids for fast and even cooking
- More transparent layers
- Equipped with boil dry safety cut-off device
- Automatic shut-off ,time cycle or water finishes
- 230V~, 50Hz, 800W

GENERAL DESCRIPTION

1. Lid
2. Steaming bowl 3
3. Removable bottom
4. Removable bottom
5. Steaming bowl 2
6. Steaming bowl 1
7. Drip tray
8. Flavour booster
9. Small round axis
10. Base with water tank
11. Steaming time adjustment button
12. Steaming light
13. Water level



IMPORTANT
Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

DANGER
Never immerse the base in water or rinse it under the tap.

WARNING
Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.

WARNING

If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Manu factor, a service centre authorised by Manufactor or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water splashes out of the appliance.
Only use the steaming bowls and the soup/rice bowl in combination with the original base.
Keep the mains cord away from hot surfaces.

CAUTION

Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Manufactory does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
Do not expose the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
Always make sure the appliance is off before you unplug it.
Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Manufactory refuses any liability for damage caused.
Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
If you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the raised edge of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click').
Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
Always hold the steaming bowls by one of their handles when you stir hot food or remove it from the bowls.
Do not move the food steamer while it is operating.
Do not reach over the food steamer while it is operating.
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
Never connect the appliance to a timer switch or remote control system in order to avoid

a hazardous situation.
There is a small sieve inside the water tank. If the sieve becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

AUTOMATIC SWITCH-OFF
The appliance switches off automatically after the set steaming time has elapsed.

BOIL-DRY PROTECTION
This food steamer is equipped with boil-dry protection. The boil-dry protection automatically switches off the appliance if it is switched on when there is no water in the water tank or if the
water runs out during use. Let the food steamer cool down for 10 minutes before you use it again.

BEFORE FIRST USE
1. Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').
2. Wipe the inside of the water tank with a damp cloth.

PREPARING FOR USE
1. Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.
2. Fill the water tank with water up to the maximum level through the water inlet.
Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.
3. Place the drip tray on the water tank in the base.
Note: Never use the appliance without the drip tray.
4. If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavour booster to add extra flavour to the food to be steamed.
Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the exciting herbs and spices that you can put on the flavour booster. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsp of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.
For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.
Tip: If you use ground herbs or spices, rinse the drip tray to wet the flavour booster. This prevents ground herbs or spices from falling through the openings of the flavour booster.
5. Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the soup/rice bowl.
If you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the raised edge of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click').
Do not put too much food in the steaming bowls. Arrange the food with ample space between the pieces to allow maximum steam flow.
Always place meat and poultry in the bottom steaming bowl, so that juices from raw or partially cooked meat or poultry cannot drip onto other foods.
Place larger pieces of food and food that require a longer steaming time in the bottom steaming bowl.

PREPARING FOR USE

Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently.
6. Put one or more steaming bowls on the drip tray. If you want to use the soup/rice bowl, place it in the top steaming bowl. Make sure you place the bowls properly and that they do not wobble.
You do not have to use all 3 steaming bowls.
The steaming bowls are numbered. You find the number on their handles.The top steaming bowl is no. 3, The middle steaming bowl is no. 2 and the bottom steaming bowl is no. 1. Only stack the steaming bowls in the following order: steaming bowl 1, steaming bowl 2, steaming bowl 3.
The soup/rice bowl is intended for steaming rice, soup or other liquid food. When you want to use the soup/rice bowl, put it in the top steaming bowl.
If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process. Wear oven mitts and use a kitchen utensil with a long handle.
Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls. If you want to steam foods that require different steaming times, start steaming the food that requires the longest steaming time in bowl 1. Set the steaming time adjustment knob to a time that you calculate by deducting the shortest steaming time from the longest steaming time.
When the steaming is finished, carefully remove the lid with oven mitts and place bowl 2 containing the ingredients with the shorter steaming time on top of bowl 1. Put the lid on bowl 2 and set the shorter steaming time with the steaming time adjustment knob.
If you want to steam large foods (e.g. corn cobs or yams), you can remove the bottoms from steaming bowls 2 and/or 3 to maximise the steaming space.
If you have removed the bottoms of steaming bowl 2 and 3, you can still place the soup/rice bowl on top to prepare rice or soup.
If you have only removed the bottom of steaming bowl 2, you can still place steaming bowl 3 on top.
7. Put the lid on the top steaming bowl.
Note: If the lid is not placed on the steaming bowl properly or at all, the food is not steamed properly.

USING THE APPLIANCE
1. Put the plug in the wall socket.
2. Turn the steaming time adjustment knob to set the desired steaming time.
The steaming light goes on.
Steaming starts after approx. 30 seconds.
3. When the steaming time has elapsed, you hear a bell sound and the steaming light goes off.
4. Carefully remove the lid.
Beware of hot steam that comes out of the appliance when you remove the lid.
To prevent burns, wear oven mitts when you remove the lid, the soup/rice bowl and the steaming
bowls. Remove the lid slowly and away from you. Let condensation drip off the lid into the steaming bowl. Always hold the steaming bowls by one of their handles when you remove food from the bowls. Always wear oven mitts and use kitchen utensils with long handles to remove food from the steaming bowl or bowls.

PREPARING FOR USE

5. Remove the plug from the wall socket and let the food steamer cool down completely before you remove the drip tray.
Be careful when you remove the drip tray, because the water in the water tank and the drip tray may still be hot even if the other parts of the appliance have cooled down already.
6. Empty the water tank after each use.
Note: If you want to steam more food, use fresh water.

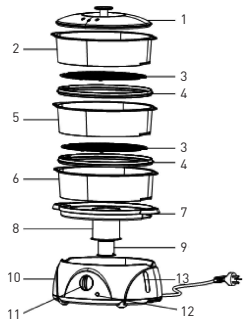
CLEANING AND MAINTENANCE
Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.
1. Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.
2. Clean the outside of the base with a moist cloth.
Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap.
Do not clean the base in the dishwasher.
3. Clean the water tank with a cloth soaked in warm water with some washing-up liquid. Raise the sieve in the water tank to clean it. Then wipe the water tank with a clean moist cloth.
If the sieve in the water tank becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.
4. Remove the bottoms of steaming bowls 2 and 3. Clean the steaming bowls, the bottoms, the soup/rice bowl and the lid by hand or in the dishwasher, using a short cycle and a low temperature.
Repeated cleaning of the steaming bowls, the soup/rice bowl and the lid in a dishwasher may result in a slight dulling of these parts.

DESCALING
You have to descale the appliance after it has been used for 15 hours. It is important that you descale the food steamer regularly to maintain optimal performance and to extend the lifetime of the appliance.
1. Fill the water tank with white vinegar (8% acetic acid) up to the maximum level.
Do not use any other kind of descaler.
2. Put the drip tray, the steaming bowls and the soup/rice bowl on the base properly
3. Put the lid on top the soup/rice bowl.
4. Put the plug in the wall socket.
5. Turn the steaming time adjustment knob to set a steaming time of 25 minutes.
If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.
6. When the steaming time has elapsed, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.
7. Rinse the water tank with cold water several times.
Note: Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

SINBO SFS 5704 CUISEUR À VAPEUR
MODE D'EMPLOI

- Hublots à coté pour niveau de l'eau
- Forme compact
- Minuterie 0 à 60 minutes
- Indicateur de puissance
- Des fonts spéciaux pour échauffement égal
- Plusieurs étages transparentes
- Equipé de sécurité surchauffe et à sec
- Arrêt automatique à la fin du temps programmé, quand l'eau est finie
- 230V~, 50Hz, 800W

DESCRIPTION GÉNÉRALE
1. Couvercle
2. Bol de cuisson à vapeur 3
3. Semelle démontable
4. Semelle démontable
5. Bol de cuisson à vapeur 2
6. Bol de cuisson à vapeur 1
7. Plateau d'égouttement
8. Exhausteur de goût
9. Petit axe rond
10. Corps à récipient d'eau
11. Bouton de réglage de durée de cuisson à vapeur
12. Témoin lumineux de cuisson à vapeur
13. Indicateur de niveau d'eau



IMPORTANT
Veuillez lire attentivement ce manuel en entier avant de commencer à utiliser l'appareil, et le conserver pour vous y référer ultérieurement.

DANGER
N'immergez jamais le corps dans l'eau ou ne tentez pas de le laver sous le robinet.

AVERTISSEMENT
Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, assurez-vous que le niveau de voltage indiqué sur l'étiquette de l'appareil corresponde à celui de votre résidence.
Branchez l'appareil uniquement à une prise de terre. Assurez-vous que la fiche est complètement introduite dans la prise.
N'utilisez absolument pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil même est endommagé. En cas de dysfonctionnement du cordon d'alimentation, afin d'éviter tout danger ; le cordon doit être remplacé par le fabricant, l'autorisé de service ou une personne similaire autorisée.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes

AVERTISSEMENT

dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de bien surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Tenez le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la table ou du bord de l'établi sur lequel l'appareil est placé.
Ne tentez pas de faire cuire à vapeur la viande, le poulet ou les fruits de mer surgelés. Décongelez entièrement ce genre de matériels avant de les faire cuire à vapeur.
N'utilisez pas la machine de cuisson à vapeur sans avoir monté le plateau d'égouttement. Sinon de l'eau chaude giclera de l'appareil vers l'extérieur.
Utilisez les bols de cuisson à vapeur et le bol de soupe/riz uniquement avec le corps de l'appareil original.
Tenez le cordon d'alimentation à distance des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT
N'utilisez jamais les accessoires ou les pièces qui ne sont pas fournis ou conseillés par le fabricant. En cas d'usage de ce genre d'accessoires ou de pièces, la garantie du produit peut être invalide.
N'exposez pas l'appareil à des températures élevées, aux gaz chauds, à la vapeur ou à l'humidité. N'apposez pas le cuiseur à vapeur sur ou près des plaques de cuisson ou des fours qui sont en état de marche ou qui sont encore chauds.
Positionnez l'appareil sur « arrêt » avant de le débrancher.
Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de commencer à le nettoyer.
Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. La garantie devient nulle en cas d'usage erroné de l'appareil ou en cas d'usage à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou en cas de non-usage selon les instructions indiquées dans ce mode d'emploi et le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages survenus.
Placez le cuiseur à vapeur sur une surface équilibrée, horizontale et plate et gardez autour de l'appareil une espace vide d'une largeur de minimum de 10 cm pour éviter que l'appareil ne surchauffe.
Si vous utilisez les bols de cuisson à vapeur 2 et 3 ensemble avec les semelles démontables, assurez-vous que la partie de la semelle où le côté où se trouve une avancée arrive à la partie supérieure et que la semelle s'immobilise bien à sa place avec le son de 'clique'.
N'oubliez pas que de la vapeur chaude sortira de l'appareil lorsque vous soulèverez le couvercle lors de l'opération de cuisson. Utilisez absolument des outils de cuisine à longue manche pour contrôler les aliments.
Ouvrez toujours le couvercle avec prudence et en gardant votre corps à distance de l'appareil. Pour supprimer le risque de brûlure par bouillonnement, attendez que l'accumulation de l'eau de la vapeur se trouvant dans le couvercle s'égoutte à nouveau dans le cuiseur.
Lorsque vous mélangez des aliments chauds ou lorsque vous les faites sortir du bol à l'extérieur, saisissez absolument d'une manche du bol.
Ne faites pas bouger le cuiseur à vapeur en cours de fonctionnement.
Ne vous allongez pas vers quelque part par-dessus le cuiseur à vapeur lorsqu'il est en marche.

AVERTISSEMENT

Ne contactez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Dans le cas où vous devez tenir les pièces chaudes de l'appareil, utilisez absolument des gants de four.
Ne placez pas l'appareil à proximité ou au-dessous des objets qui peuvent être endommagés par la vapeur comme le mur ou le placard.
Ne faites pas fonctionner l'appareil près des gaz explosifs et/ou combustibles.
Pour ne pas causer des situations dangereuses, ne branchez jamais votre appareil à un système de chronomètre externe ou de commande à distance.
Un petit filtre se trouve à l'intérieur du réservoir d'eau. Dans le cas où vous démontez ce filtre, conservez-le hors de la portée des enfants contre le danger d'avalement.

ARRÊT AUTOMATIQUE
Cet appareil s'arrête automatiquement lorsque la durée de cuisson réglée est terminée.

PROTECTION DE NON-FONCTIONNEMENT À VIDE
Ce cuiseur à vapeur est doté d'un système de sécurité empêchant le fonctionnement lorsque le réservoir ne contient pas d'eau. Le système de sécurité empêchant le fonctionnement en cas d'absence d'eau arrêtera automatiquement l'appareil lorsque vous n'aurez pas mis d'eau dans le réservoir d'eau ou lorsqu'il ne restera plus d'eau lors de l'utilisation. Attendez pendant 10 minutes jusqu'à ce que le cuiseur à vapeur refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
1. Nettoyez bien les pièces qui sont en contact avec les aliments avant de commencer à utiliser l'appareil (Lisez le chapitre de 'Nettoyage').
2. Nettoyez l'intérieur du réservoir d'eau en frottant avec un chiffon humide.

PRÉPARATION POUR L'EMPLOI
1. Installez l'appareil sur une surface équilibrée, horizontale et plate.
2. Remplissez le réservoir d'eau en versant de l'eau par l'entrée d'eau jusqu'au niveau maximum.
Mettez uniquement de l'eau dans le réservoir d'eau. Ne mettez jamais d'épices, d'huile ou d'autres produits dans le réservoir d'eau.
3. Installez le plateau d'égouttement sur le réservoir d'eau qui est dans le corps.
Remarque: N'utilisez jamais l'appareil sans avoir monté le plateau d'égouttement.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre des végétaux secs ou frais ou des épices dans la division d'exhausteur de goût pour enrichir le goût du repas que vous allez cuisiner. Certains végétaux ou épices comme le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth ou l'estragon peuvent se mettre dans l'exhausteur de goût pour donner de la saveur à vos repas. Vous pouvez utiliser ceux-là avec des végétaux comme l'ail, les graines de cumin ou le raifort sans rajouter de sel. Nous vous conseillons d'utiliser 1/2 à 3 cuillères à soupe de végétaux secs ou d'épices. Si vous utilisez des végétaux ou des épices fraiches, les quantités doivent être plus.
Pour les végétaux ou les épices conseillées relatives à différents types d'aliments, veuillez voir le tableau de cuisson qui est sous le chapitre de 'Tableau d'aliments et indices relatifs à la cuisson à vapeur'.
Indice: Si vous utilisez des végétaux ou des épices moulues, faites passer le plateau

d'égouttement par de l'eau pour humidifier l'exhausteur de goût. Ainsi, vous empêcherez que les végétaux ou les épices moulues tombent en passant par les trous de l'exhausteur de goût.

5. Mettez les aliments à cuire dans un ou plusieurs bols de cuisson et/ou dans le bol de soupe/riz.

Si vous utilisez les bols de cuisson à vapeur 2 et 3 ensemble avec les semelles démontables, assurez-vous que la partie de la semelle où le côté où se trouve une avancée arrive à la partie supérieure et que la semelle s'immobilise bien à sa place avec le son de 'clique'.

Ne mettez pas trop d'aliments dans les bols de cuisson à vapeur. Arrangez les aliments de façon à ce qu'il reste assez d'espaces vides entre eux pour que la circulation de vapeur se réalise sans problème. Pour éviter que le jus de la viande crue ou demi-cuite ne s'égoutte sur les autres aliments, installez les matériels comme le poulet ou la viande dans le bol le plus bas.

Les aliments qui sont grands et qui demandent d'être cuit plus longtemps doivent être mis au bol inférieur. Pour faire cuire des œufs, installez les œufs dans les saisisseurs d'œufs.

6. Installez un ou plusieurs bols sur le plateau d'égouttement. Si vous voulez utiliser le bol de soupe/riz, installez celui-ci au dernier étage. Assurez-vous d'avoir installé les bols correctement et qu'ils ne se ballottent pas.

Il n'est pas obligatoire d'utiliser les 3 bols de cuisson en même temps.

Les bols de cuisson à vapeur sont numérotés. Les numéros des bols sont indiqués sur les manches. Le numéro du bol le plus haut est le 3, le numéro du bol du milieu est le 2 et le numéro du bol le plus bas est le 1.

Appliquez l'ordre suivant lorsque vous alignez les bols de cuisson à vapeur l'un sur l'autre : Bol numéro 1, bol numéro 2, bol numéro 3.

Le bol de soupe/riz s'utilise pour préparer du riz, de la soupe ou d'autres aliments liquides. Si vous voulez utiliser le bol de soupe/riz, installez-le au dernier étage.

Si vous préparer un repas de grande quantité, mélanger les aliments au milieu de l'opération de cuisson. Mettez un gant de four lorsque vous faites cette opération et servez-vous d'un outil de cuisine de longue manche.

L'aliment qui se trouve dans le bol le plus haut prend plus de temps pour cuire comparé aux aliments qui se trouvent dans les bols d'au-dessous.

Si vous voulez faire des repas qui nécessitent des durées de cuisson différentes l'une de l'autre, commencez à faire cuire dans le 1er bol l'aliment qui prendra le plus de temps à cuire. Réglez la durée que vous calculerez en soustrayant la durée de cuisson la plus petite de la durée de cuisson la plus longue en utilisant le bouton de réglage de durée de cuisson.

Une fois la durée de cuisson terminée, retirez le couvercle avec attention en utilisant un gant de four et installez le 2ème bol qui contient des aliments qui cuisent en plus peu de temps sur le 1er bol. Fermez le couvercle sur le 2ème bol et réglez la durée de cuisson la plus courte en utilisant le bouton de réglage de durée de cuisson.

Si vous voulez faire cuire des aliments de grands morceaux (ex: maïs en pièce ou pommes de terre) vous pouvez élargir les espaces de vapeur en démontant les semelles du 2ème et/ou du 3ème bol.

Même si les semelles du 2ème bol et du 3ème bol sont en état démonté, vous pouvez mettre le bol de soupe/riz au dernier étage pour préparer de la soupe ou du riz.

Si seulement la semelle du 2ème bol est démontée, vous pouvez mettre le 3ème bol

encore au dernier étage.
7. Fermez le couvercle sur le bol de cuisson le plus haut.
Remarque: Les aliments ne cuiront pas correctement tant que le couvercle ne sera pas couvert de façon correcte sur le bol.

L'UTILISATION DE L'APPAREIL
1. Branchez la fiche électrique à la prise.
2. Réglez la durée de cuisson telle que vous le désirez en vous servant du bouton de réglage de durée de cuisson.
La lampe de cuisson s'allumera.
L'opération de cuisson commencera environ 30 secondes après.
3. Une fois que la durée de cuisson sera terminée, une sonnerie retentira et la lampe de cuisson s'éteindra.
4. Ouvrez le couvercle avec attention.
Soyez prudent contre la vapeur chaude qui sortira de l'appareil lorsque vous soulèverez le couvercle lors de l'opération de cuisson.
Pour éviter tout risque de brûlure, mettez un gant de four lorsque vous soulevez le couvercle, le bol de soupe/riz ou les bols de cuisson à vapeur. Soulevez le couvercle absolument doucement et en le tenant loin de vous. Attendez que l'accumulation d'eau de vapeur qui est dans le couvercle ne s'égoutte plus dans le réservoir. Lorsque vous extrayez un bol chaud, saisissez absolument d'une manche du bol. Mettez absolument un gant de four lorsque vous faites sortir les aliments de bols et utilisez des outils de cuisine à manche longue.
5. Débranchez la fiche électrique de l'appareil avant de retirer le plateau d'égouttement et attendez que l'appareil refroidisse complètement.
Même si les autres pièces de l'appareil ont refroidi, soyez prudent lorsque vous retirez le plateau d'égouttement puisque l'eau qui se trouve dans le réservoir d'eau et dans le plateau d'égouttement peut être encore chaude.
6. Dévidez le réservoir d'eau par la suite de chaque utilisation.
Remarque: Si vous désirez refaire cuire un repas, versez de l'eau neuve dans le réservoir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
N'utilisez jamais de paille de faire de vaisselle, de produits nettoyants abrasifs ou des liquides corrosifs tels que l'essence ou le dissolvant.
1. Débranchez la fiche électrique de la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse.
2. Nettoyez la partie extérieure du corps en frottant avec un chiffon humide.
N'immergez jamais le corps dans l'eau ou ne tentez pas de le laver sous le robinet.
Ne lavez jamais le corps dans le lave-vaisselle.
3. Frottez le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon avec du détergent et de l'eau. Nettoyez le filtre en le faisant sortir. Nettoyez le réservoir d'eau en frottant avec un chiffon propre. Dans le cas où vous démontez le filtre qui est dans le réservoir d'eau, tenez-le hors de la portée des enfants contre le danger d'avalement.
4. Démontez la semelle des bols numéro 2 et 3. Vous pouvez nettoyer en lavant à la main ou au lave-vaisselle les bols de cuisson à vapeur, les semelles, le bol de soupe/riz et le

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

couvercle en faisant fonctionner un programme court et de basse température.
Le lavage au lave-vaisselle des bols de cuisson à vapeur et du couvercle peut faire perdre un peu la brillance des pièces.

DÉCALCIFICATION

Si l'appareil a été utilisé pendant plus de 15 heures il convient de décalcifier l'appareil. En vue de maintenir une bonne performance de cuiseur à vapeur et d'assurer une longue vie d'usage, vous devez éliminer le calcaire de l'appareil régulièrement

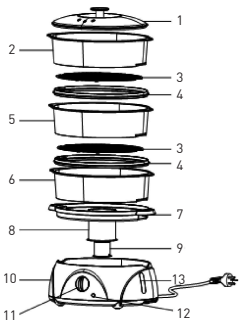
1. Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc (8% acide acétique) jusqu'au niveau maximum.
N'utilisez pas d'autre anticalcaire.
2. Installez correctement le plateau d'égouttement, les bols de cuisson à vapeur et le bol de soupe/riz.
3. Fermez le couvercle sur le bol de soupe/riz qui est tout en haut.
4. Branchez la fiche électrique à la prise de courant.
5. Réglez le bouton de réglage de durée de cuisson sur les 25 minutes que vous voulez. Si le vinaigre boue et qu'il a commencé à déborder par les côtés du corps, débranchez la fiche électrique de la prise et diminuez la quantité de vinaigre.
6. Débranchez la fiche de l'appareil une fois la durée de fonctionnement terminée et attendez que le vinaigre refroidisse complètement. Déversez le réservoir d'eau.
7. Rincez quelques fois le réservoir d'eau avec de l'eau froide.
Remarque: Répétez cette opération jusqu'à ce que le calcaire dans le réservoir d'eau soit entièrement supprimé.

SINBO SFS 5704 STOOMKOKER
GEBRUIKSHANDLEIDING

- Kijkvenster voor water niveau aan de zijkant
- Compact design
- Timer van 0 tot 60 minuten
- Vermogen indicator
- Speciale bodems voor gelijke verwarming
- Meerdere transparante lagen
- Uitgerust met droogkook- en uitschakelings beveiliging
- Automatische uitschakeling,als tijd afloopt of water op is
- 230V~, 50Hz, 800W

ALGEMENE BESCHRIJVING

1. Deksel
2. Stoompan 3
3. Uitneembare bodemplaat
4. Uitneembare bodemplaat
5. Stoompan 2
6. Stoompan 1
7. Vochtcollector
8. Kruidenpotje
9. Spil
10. Waterreservoir
11. Timer
12. Indicatielampje
13. Waterpeilindicatie



BELANGRIJK

Neem deze handleiding aandachtig door vooraleer het apparaat te gebruiken en bewaar ze als naslagbron

GEVAAR

Was de romp/behuizing niet onder de kraan of dompel ze niet in water.

OPGELET

Controleer of de voltage vermeld op het typeplaatje overeenkomt met de lokale netspanning voordat u het apparaat op de stroombron aansluit
Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is. Ingeval het snoer defect is moet het om alle gevaar te voorkomen, door de kabelfabrikant,

een erkende Service of een geschoold vakman worden vervangen.
Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke handicap of met gebrek aan kennis en ervaring tenzij onder toezicht en leiding van een persoon die verantwoordelijk is voor een veilig gebruik.
Leg het snoer buiten het bereik van kinderen en laat het niet over de rand van tafel of aanrecht hangen.
Laat diepgevroren vlees, kip en vis ontdooien vooraleer u ze in de stoomkoker bereidt.
Gebruik de stoomkoker niet zonder vochtcollector om te voorkomen dat er heet water uit het apparaat gaat spatten.
Gebruik de stoompannen en de soep/rijstpan uitsluitend met het eigen origineel rompstuk.
Houd het snoer op veilige afstand van hete oppervlakken.

OPGELET
Maak geen gebruik van hulpstukken of onderdelen die niet door de fabrikant zijn meegeleverd of aanbevolen. Het gebruik van dergelijke accessoires of onderdelen kan het vervallen van de garantie tot gevolg hebben.
Stel het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen, hete gassen, dampen of vocht.
Plaats de stoomkoker niet op of nabij een warme kookplaat, oven of andere hittebron.
Schakel het apparaat uit vooraleer u de stekker uit het stopcontact neemt.
Wacht altijd tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen.
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Foutief gebruik in strijd met de instructies in de handleiding en gebruik voor professionele of semiprofessionele doeleinden geeft aanleiding tot het vervallen van de waarborg; de fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor schade die voortvloeit uit oneigenlijk gebruik van dit apparaat.
Installeer de stoomkoker op een vlak, horizontaal en stabiel oppervlak en laat een vrije ruimte van minstens 10 cm rondom het apparaat, om oververhitting te vermijden.
Als u de stoompannen 2 en 3 met de uitneembare bodemplaten gebruikt, let erop dat u de bodem aanbrengt met de opstekende rand naar boven gericht en dat u de pan degelijk op de bodem bevestigt zodat u een klikje hoort.
Vergeet nooit dat er hete stoom zal ontsnappen als u tijdens het kookproces het deksel oplicht. Gebruik keukengerei met lange steel om in de loop van het kookproces het voedsel te controleren.
Licht het deksel voorzichtig op en zorg dat u niet met de stoom in aanraking komt. Om brandletsel te vermijden is het aan te raden te wachten tot het dampvocht aan de binnenkant van het deksel opnieuw in de pan is gedrupt.
Houd altijd het handvat vast om in een pan te roeren of om er heet voedsel uit te nemen.
Verplaats de stoomkoker niet terwijl hij in werking is en reik niet naar enig voorwerp, over de stoomkoker heen.
Raak de warme delen van het apparaat niet aan of gebruik hiervoor een ovenhandschoen.
Gebruik het apparaat niet onder of nabij een kast, muur of andere zaken die door hete dampen zouden kunnen beschadigd worden.
Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontplofbare of ontvlambare gassen.

OPGELET

Gebruik met dit apparaat nooit een aparte timer of afstandsbediening om gevaarlijke situaties te vermijden.
In het waterreservoir zit er een klein zeefje. Houd dit zeefje buiten het bereik van kinderen als u het demonteert, omwille van het gevaar van inslikken.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING
Dit apparaat wordt automatisch uitgeschakeld nadat de kooktijd verstreken is.

BEVEILIGING TEGEN LEEG FUNCTIONEREN
Deze stoomkoker is uitgerust met een beveiligingssysteem dat de werking belet als er geen water in het reservoir is. Ingeval het apparaat per ongeluk zou worden aangezet zonder dat er water in het reservoir is gedaan of als het water tijdens het stoomproces opgebruikt is, zal het automatisch worden uitgeschakeld. Laat het apparaat in dit geval 10 minuten afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt.

VOORALEER U HET APPARAAT DE EERSTE KEER GEBRUIKT:
1. Reinig grondig alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen (zie: "Reiniging")
2. Reinig het waterreservoir met een vochtige doek.

GEBRUIKSVOORBEREIDINGEN
1. Installeer het apparaat op een stabiel, vlak en horizontaal oppervlak.
2. Vul het waterreservoir langs de vulopening tot max. niveau met water.
Doe uitsluitend water in het reservoir, voeg er geen specerijen, olie of andere ingrediënten aan toe.
3. Plaats de vochtcollector op het waterreservoir.
Opmerking: Gebruik het apparaat in geen geval zonder dat de vochtcollector is aangebracht.
4. Om meer smaak aan uw bereiding te geven kunt u eventueel specerijen, gedroogde of verse kruiden in het kruidenpotje doen. Door toevoeging van tijm, koriander, basilicum, dille, dragon en andere kruiden kunt u de smaak van uw voedsel verrijken. U kunt ze zonder toevoeging van zout gebruiken samen met knoflook, wilde radijs, komijn en diverse andere kruiden en specerijen. Wij raden u aan ? tot 3 eetlepels smaakverhogende kruiden aan uw eten toe te voegen of een grotere hoeveelheid ingeval u verse kruiden gebruikt.
Tips inzake gebruik van kruiden en specerijen vind u in de tabel onder "Kooktabel en wenken bij het Stoomkoken".
Tip: Als u gemalen kruiden of specerijen gebruikt, doe dan vooraf een klein scheutje water in de vochtcollector. De damp zal de kruiden bevochtigen en beletten dat ze door de gaatjes van het kruidenpotje vallen.
5. Doe de eetwaren die moeten gestoomd worden in een of meer stoompannen en/of de soep/rijstpan.
Als u de stoompannen 2 en 3 met de uitneembare bodemplaten gebruikt, let erop dat u de bodem aanbrengt met de opstekende rand naar boven gericht en dat u de pan degelijk

GEBRUIKSVOORBEREIDINGEN

op de bodem bevestigt: u moet daarbij een klikje horen.
Doe niet te veel voedsel in de pannen. Schik de ingrediënten zodanig dat de stoom vrij kan circuleren.
Om te vermijden dat het vocht van rauw of halfgaar vlees op andere eetwaren druipt is het aan te raden kip, vlees- en visproducten in de onderste pan te bereiden.
Grote stukken eetwaar en ingrediënten die een langere kooktijd vereisen doet u in de onderste pan. Om eieren te koken plaatst u ze in eierdopjes.
6. Stapel een of meer pannen op de vochtcollector. Als u de soep/rijstpan gebruikt, plaats ze dan bovenaan. Vergewis u ervan dat de pannen degelijk en stabiel geplaatst zijn en niet wiebelen.
Het is niet vereist 3 pannen tegelijkertijd te gebruiken. De stoompannen zijn genummerd. De nummers ziet u op de handvatten. De bovenste pan draagt nummer 3, de middenpan nummer 2 en de onderste pan nummer 1.
Om de stoomkoker te gebruiken stapelt u de pannen op in volgorde van nummer: pan 1, pan 2 en pan 3.
De soep/rijst pan gebruikt u voor het bereiden van soep of andere vloeibare eetwaren of voor het stomen van rijst. Als u deze pan gebruikt, plaats ze dan in bovenste positie.
Als u een grote hoeveelheid voedsel kookt kan het nodig zijn dat u halverwege de bereidingstijd even roert of de stukken herschikt. Gebruik hiervoor keukengerei met een lange steel en keukenhandschoenen als beveiliging.
De eetwaren in de bovenste pan worden langzamer gaar. Als u eetwaren bereidt die een verschillende kooktijd vereisen doet u de ingrediënten die het langs moeten worden gekookt in pan1 en vervolgens zet u het apparaat aan. Zet de timer daarbij op het verschil van kooktijd met de ingrediënten in pan 2. Als de ingestelde tijd verstreken is neemt u het deksel voorzichtig van het apparaat – gebruik een keukenhandschoen - en plaatst u pan 2, met daarin het voedsel dat vlugger gaar wordt, boven op pan 1. Bevestig vervolgens het deksel op pan 2 en regel de timer volgens de vereiste kooktijd voor het voedsel in pan 2.
Om grote stukken voedsel te bereiden (bv. maïskolven, aardappelen) kunt u de uitneembare bodem van pan 2 en 3 verwijderen om de stoomruimte te vergroten.
Zelfs als u de bodems van pan 2 en 3 hebt verwijderd kunt u daarnaast nog soep of rijst gaar stomen door de soep/rijstpan in bovenste positie te plaatsen. Als u alleen de bodem uit pan 2 hebt verwijderd kunt u in bovenste positie ook nog pan 3 gebruiken.
7. Plaats het deksel op de bovenste pan.
Opmerking: Als het deksel niet goed dicht is kunnen de eetwaren niet behoorlijk worden gestoomd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT
1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Regel de stoomtijd door middel van de timer.
Het indicatielampje zal oplichten. Het stoomkook proces zal starten na 30 seconden.
3. Als de kooktijd verstreken is hoort u een belletje en het indicatielampje gaat uit.
4. Licht het deksel langzaam en voorzichtig op en zorg dat u niet in aanraking komt met ontsnappende hete stoom. Houd zoveel mogelijk afstand. Wacht tot het dampvocht aan

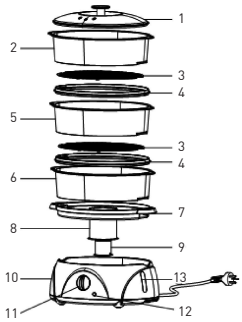
de binnenkant van het deksel opnieuw in de pan is gedrupt. Doe ovenhandschoenen aan voor het oplichten van de soep/rijstpan en de stoompannen om brandletsel te vermijden. Houd de pan aan een handvat vast terwijl u het hete voedsel eruit neemt met behulp van keukengerei met een lange steel en gebruik ovenhandschoenen.
5. Neem de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de vochtcollector uit het apparaat neemt.
Zelfs na afkoeling van de andere onderdelen van het apparaat is het mogelijk dat het vocht in de vochtcollector en het overblijvend water in het reservoir nog vrij heet zijn. Wees daarom voorzichtig bij het verwijderen van de vochtcollector.
6. Leeg het waterreservoir na elk gebruik.
Opmerking: Vul het reservoir pas opnieuw als u opnieuw gaat koken.

REINIGING EN ONDERHOUD
Gebruik in geen geval schuursponsjes, bijtende of schurende reinigingsproducten of oplosmiddelen zoals benzine en aceton om dit apparaat schoon te maken.
1. Neem de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
2. Wrijf de buitenzijde van de romp schoon met een vochtige doek.
Spoel de romp nooit af onder de kraan of dompel ze niet in water of in een andere vloeistof. De romp mag in geen geval in de vaatwasser worden gereinigd.
3. Reinig het waterreservoir met een met warm water en detergent bevochtigde doek Neem het zeefje uit het waterreservoir en reinig het afzonderlijk. Wrijf het waterreservoir schoon met een zuivere vochtige doek.
Als u het zeefje demonteert, houd het buiten het bereik van kleine kinderen omwille van het gevaar van inslikken.
4. Neem de bodemplaten uit stoompan 2 en 3. De stoompannen, bodemplaten, de soep/rijstpan en het deksel mogen in de vaatwasser met kort programma op lage temperatuur worden gewassen. Wassen in de vaatwasser zal de glans van de stoompannen, de soep/rijstpan en het deksel enigszins doen afnemen.

ONTKALKEN
Dit apparaat moet ontkalkt worden na 15 uren gebruik. Voor een optimale performance en lange levensduur is het vereist dat u dit apparaat regelmatig ontkalkt.
1. Vul het waterreservoir tot max. peil met witte azijn (8 % azijnzuur). Gebruik nooit een ander ontkalkproduct.
2. Plaats de vochtcollector en stapel de stoompannen en de soep/rijstpan degelijk op de romp.
3. Plaats het deksel op de soep/rijstpan die bovenop staat.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Regel de kooktijd op 25 minuten.
Ingeval er kokende azijn aan de randen van de romp uit het apparaat zou borrelen, neem dan dadelijk de stekker uit het stopcontact en verminder de hoeveelheid azijn.
6. Neem de stekker uit het stopcontact nadat de "kooktijd" verstreken is en wacht tot de azijn is afgekoeld. Leeg het waterreservoir.
7. Spoel het waterreservoir enkele keren uit met koud water.
Opmerking: Herhaal dezelfde bewerking tot alle kalk uit het apparaat is verwijderd.

SINBO SFS 5704 DAMPFGARER
BEDIENUNGSANLEITUNG

Allgemeine Hinweise
meine Beschreibung (Abb. 1)
1. Deckel
2. Dampfaufsatz 3
3. Abnehmbarer Bodeneinsatz
4. Abnehmbarer Bodeneinsatz
5. Dampfaufsatz 2
6. Dampfaufsatz 1
7. Auffangschale
8. Gewürzeinsatz
9. Kreisförmige Achse
10. Aufheizsockel mit Wasserbehälter
11. Tasten der Zeitschaltuhr
12. Kontrollleuchte
13. Wasserstandsanzeige



Wichtig
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr
Tauchen Sie den Aufheizsockel niemals in Wasser. Spülen Sie ihn auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis
Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

WARNHINWEIS

Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
Dampfgaren Sie kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel und keine tiefgefrorenen Meeresfrüchte. Tauen Sie diese Lebensmittel vor dem Dampfgaren auf.
Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne Auffangschale, da sonst heiße Flüssigkeit aus dem Gerät herausspritzen kann.
Verwenden Sie die Dampfaufsätze und den Suppen-/Reis-Aufsatz ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Aufheizsockel.
Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.

Achtung
Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
Setzen Sie das Gerät keinen hohen Temperaturen, heißen Gasen, heißem Dampf oder Dunst aus. Stellen Sie den Dampfgarer niemals auf oder in die Nähe eines Herdes oder Kochers, der im Betrieb oder noch heiß ist.
Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen.
Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt der Hersteller jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Halten Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei, um eine Überhitzung zu vermeiden.
Legen Sie die abnehmbaren Böden in dieselbe Richtung ein, und achten Sie darauf, dass sie korrekt eingesetzt sind. Sie sollten ein Klicken hören, wenn der Boden einrastet.
Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Dampfgaren oder beim Abnehmen des Deckels aus dem Dampfgarer austritt. Verwenden Sie zum Prüfen der Zutaten immer Utensilien mit langen Griffen.
Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfgarer tropfen, um Verbrühungen zu vermeiden.
Halten Sie bei heißen Speisen den Dampfgarer immer am Griff fest.
Verschieben Sie den Dampfgarer nicht während des Gebrauchs.
Greifen Sie nicht über den Dampfgarer, wenn dieser in Betrieb ist.
Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Geräteteile anfassen.
Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden und anderen Gegenständen bzw. unter Schränke, die durch den Dampf beschädigt werden können.

ACHTUNG

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
Schließen Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter oder Fernbedienungssystem an, um Gefährdungen zu vermeiden.
Im Wasserbehälter befindet sich ein kleines Sieb. Sollte sich das Sieb gelöst haben, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf; sie könnten es verschlucken.

Automatische Abschaltung
Das Gerät schaltet sich automatisch nach Ablauf der eingestellten Garzeit ab.

Trockengehschutz
Dieser Dampfgarer ist mit einem Trockengehschutz ausgestattet. Durch diesen Trockengehschutz wird das Gerät automatisch abgeschaltet, wenn beim Einschalten des Geräts kein Wasser im Wasserbehälter ist oder während des Betriebs das Wasser ausgeht. Lassen Sie den Dampfgarer vor dem nächsten Gebrauch 10 Minuten abkühlen.

Vor dem ersten Gebrauch
1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung").
2. Reinigen Sie den Wasserbehälter von innen mit einem feuchten Tuch.

Für den Gebrauch vorbereiten
1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter durch die Einfüllöffnung bis zur Markierung MAX mit Wasser. Füllen Sie ausschließlich Wasser in den Wasserbehälter. Geben Sie niemals Gewürze, Öl oder andere Substanzen in den Wasserbehälter.
3. Setzen Sie die Auffangschale auf den Wasserbehälter im Aufheizsockel.
Hinweis: Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne die Auffangschale.
4. Geben Sie nach Wunsch getrocknete oder frische Kräuter oder Gewürze in den Gewürzeinsatz, um den gegarten Speisen zusätzlichen Geschmack zu verleihen.
Zu den aromatischen Kräutern und Gewürzen, die Sie in den Gewürzeinsatz geben können, gehören u. a. Thymian, Koriander, Basilikum, Dill, Curry und Estragon. Kombiniert mit Knoblauch, Kümmel oder Meerrettich können Sie den Geschmack ohne zusätzliches Nachsalzen noch verbessern. Wir empfehlen 1/2 bis 3 Teelöffel getrocknete Kräuter und Gewürze. Wenn Sie frische Kräuter und Gewürze verwenden, können Sie entsprechend mehr nehmen. Vorschläge zu Kräutern und Gewürzen für bestimmte Speisen finden Sie in der Dampfgartabelle im Kapitel "Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen".
Tipp: Wenn Sie gemahlene Kräuter und Gewürze verwenden, spülen Sie die Auffangschale mit Wasser ab, um den Gewürzeinsatz anzufeuchten. Dadurch wird verhindert, dass gemahlene Kräuter und Gewürze durch die Öffnungen des Gewürzeinsatzes fallen.
5. Geben Sie die Zutaten zum Dampfgaren in einen oder mehrere Dampfaufsätze und/oder in den Suppen-/Reis-Aufsatz.

FÜR DEN GEBRAUCH VORBEREITEN

Wenn Sie mehrere Dampfeinsätze verwenden, legen Sie die abnehmbaren Böden immer in dieselbe Richtung ein.
Achten Sie darauf, dass die abnehmbaren Böden der Dampfeinsätze 2 und 3 vor der Verwendung hörbar einrasten.
Füllen Sie nicht zu viele Zutaten in die Dampfaufsätze. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig und mit ausreichendem Abstand zwischen den Portionen, um einen maximalen Dampffluss zu garantieren.
Legen Sie Fleisch und Geflügel immer in den unteren Dampfaufsatz, damit Saft von rohem oder ungarem Fleisch oder Geflügel nicht auf andere Speisen tropfen kann.
Legen Sie größere Lebensmittelstücke oder solche, die eine längere Garzeit benötigen, in den unteren Dampfaufsatz.
Setzen Sie Eier auf die Eierhalter, um sie mühelos zu kochen.
6. Setzen Sie einen oder mehrere Dampfaufsätze auf die Auffangschale. Wenn Sie den Suppen-/Reis-Aufsatz verwenden, setzen Sie ihn auf den oberen Dampfaufsatz. Stellen Sie sicher, dass Sie die Aufsätze richtig aufeinander legen und diese nicht wackeln.
Sie müssen nicht alle 3 Dampfaufsätze verwenden.
Die Dampfaufsätze sind nummeriert. Die jeweilige Nummer befindet sich am Griff. Der oberste Dampfaufsatz trägt die Nummer 3, der mittlere Dampfaufsatz die Nummer 2 und der untere Dampfaufsatz die Nummer 1. Setzen Sie die Dampfaufsätze nur in der folgenden Reihenfolge aufeinander: Dampfaufsatz 1, Dampfaufsatz 2, Dampfaufsatz 3.
Der Suppen-/Reis-Aufsatz dient zum Kochen von Reis, Suppen oder anderen Flüssigkeiten. Wenn Sie den Suppen-/Reis-Aufsatz verwenden, setzen Sie ihn auf den oberen Dampfaufsatz.
Wenn Sie große Mengen Lebensmittel dampfgaren, rühren Sie diese nach der Hälfte der Garzeit um. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe, und verwenden Sie ein Utensil mit langem Griff.
Die Garzeit für Speisen im oberen Dampfaufsatz ist normalerweise länger als die in den unteren Dampfaufsätzen.
Wenn Sie Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten dampfgaren, stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die längste Garzeit ein. Geben Sie die Lebensmittel mit der längsten Garzeit in den Dampfaufsatz 1 und garen Sie diese so lange, bis die auf dem Display angezeigte verbleibende Garzeit der kürzesten Garzeit der anderen Lebensmittel entspricht. Nehmen Sie dann mit Ofenhandschuhen vorsichtig den Deckel ab, und setzen Sie den Dampfaufsatz 2 mit den Zutaten, die eine kürzere Garzeit erfordern, auf den Dampfaufsatz 1. Setzen Sie den Deckel auf den Dampfaufsatz 2, und garen Sie die Speisen weiter, bis die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.
Wenn Sie größere Lebensmittel (z.B. Maiskolben oder Yamswurzeln) garen möchten, können Sie die Böden der Dampfaufsätze 2 und/oder 3 entfernen und erhalten somit mehr Platz zum Garen.
Verwenden Sie nach dem Garen Küchenutensilien mit langen Griffen, um Speisen aus den Dampfaufsätzen zu entfernen.

DAS GERÄT BENUTZEN

Wenn Sie die Böden entfernt haben, können Sie auch weiterhin den Suppen-/Reis-Aufsatz zur Vorbereitung von Reis oder Suppen aufsetzen.
Wenn Sie nur den Boden des Dampfaufsatzes 2 entfernt haben, können Sie auch weiterhin Dampfaufsatz 3 aufsetzen.
7. Setzen Sie den Deckel auf den oberen Dampfaufsatz.
Hinweis: Wenn der Deckel nicht richtig oder überhaupt nicht auf den Dampfaufsatz gesetzt wird, werden die Lebensmittel nicht richtig gegart.

Das Gerät benutzen
1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Stellen Sie den Zeitschaltuhr ein.
Die Kontrollleuchte leuchtet.
Das Dampfgaren beginnt nach ca. 30 Sekunden.
3. Das Gerät piept und die Kontrollleuchte erlischt, sobald die Garzeit abgelaufen ist.
4. Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab.
Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Abnehmen des Deckels austritt. Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie beim Abnehmen des Deckels, des Suppen-/Reis- Aufsatzes und der Dampfaufsätze Ofenhandschuhe. Nehmen Sie den Deckel langsam ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfaufsatz tropfen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie den Dampfgarer vollständig abkühlen, bevor Sie die Auffangschale entfernen.
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Auffangschale entfernen, da das Wasser im Wasserbehälter und in der Auffangschale noch heiß sein kann, auch wenn die anderen Geräteteile bereits abgekühlt sind.
6. Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch.
Hinweis: Wenn Sie weitere Lebensmittel dampfgaren möchten, verwenden Sie frisches Wasser.

Reinigung und Wartung
Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Reinigen Sie den Aufheizsockel von außen mit einem feuchten Tuch.
Tauchen Sie den Aufheizsockel keinesfalls in Wasser. Spülen Sie ihn auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie den Aufheizsockel nicht in der Spülmaschine.
3. Reinigen Sie den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Heben Sie zum Reinigen das Sieb im Wasserbehälter an. Wischen Sie anschließend den Wasserbehälter mit einem sauberen, feuchten Tuch aus.
Wenn sich das Sieb im Wasserbehälter gelöst hat, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf; sie könnten sich daran verschlucken.

Entkalken

4. Entfernen Sie die Auffangschalen 2 und/oder 3. Reinigen Sie die Dampfaufsätze, den Suppen-/ Reis-Aufsatz und den Deckel per Hand oder in der Spülmaschine bei kurzem Spülgang und niedriger Temperatur.
Eine wiederholte Reinigung der Dampfaufsätze, des Suppen-/Reis-Aufsatzes und des Deckels in der Spülmaschine kann zu einer Trübung führen.

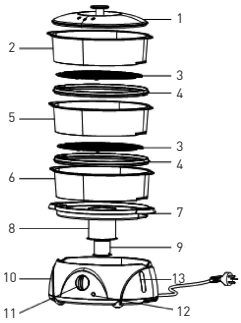
Entkalken
Nach 15 Stunden Betrieb muss das Gerät entkalkt werden. Die Entkalkungsanzeige leuchtet 1 Stunde lang auf, wenn der Dampfgarer entkalkt werden muss. Regelmäßiges Entkalken des Dampfgarers ist erforderlich, um eine optimale Leistung und eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten.
1. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Haushaltsessig (8 % Säuregehalt).
Verwenden Sie keinen anderen Entkalker.
2. Setzen Sie die Auffangschale, die Dampfaufsätze und den Suppen-/Reis-Aufsatz ordnungsgemäß auf den Aufheizsockel.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Suppen-/Reis-Aufsatz.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Drücken Sie eine Menütaste und die Taste +, um das Gerät 25 Minuten laufen zu lassen. Wenn der Essig überkocht und über den Rand des Aufheizsockels läuft, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und gießen Sie etwas Essig ab.
6. Ziehen Sie nach 25 Minuten den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie den Essig vollständig abkühlen. Leeren Sie anschließend den Wasserbehälter.
7. Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser nach.
Hinweis: Wurden nicht alle Kalkablagerungen entfernt, wiederholen Sie den Vorgang.
Aufbewahrung

SINBO SFS 5704 COCINA EVAPORADA
INSTRUCCIONES

- Indicador de nivel de agua y entrada de agua a lado
- Diseño compacto
- 60 minutos de configuración de tiempo: uso por botones manuales
- Indicador de energía
- Parilla de cesta de distribución para la cocción rápida y equilibra
- Tapas más transparentes
- Tiene el sistema de seguridad que evita el funcionamiento sin agua.
- Apagar automáticamente en final de la duración configurada o cuando el agua se acaba,
- 230V~, 50Hz, 800W

DESCRIPCION GENERAL

1. Tapa
2. Cuenco de cocina en vapor 3
3. Superficie desmontable
4. Superficie desmontable
5. Cuenco de cocina en vapor 2
6. Cuenco de cocina en vapor 1
7. Bandeja de goteo
8. Aumentador de sabor
9. Eje redondo pequeño
10. Cuerpo con embalse de agua
11. Botón de temporizador de cocina en vapor
12. Luz indicador de cocina en vapor
13. Indicador de nivel de agua



IMPORTANTE
Antes de empezar a utilizar este dispositivo guardar las instrucciones como un recurso necesario leyendo esta instrucción.

PELIGRO
No meter al agua el cuerpo o no lavar bajo la canilla.

! ATENCIÓN!
Antes de enchufar el dispositivo hay que estar seguro de que si el voltaje determinado que esta escrito encima del dispositivo esta conveniente al nivel del voltaje que tiene su casa.
Solamente enchufar el dispositivo a un tomo de tierra. Asegúrense de que si el enchufe metió bien al tomo o no.
Si el enchufe del dispositivo, el cable de potencia esta rota no utilizar el dispositivo.
En caso de que si el cable de potencia tenga avería para evitar los peligros hay que cambiar el cable por parte de productor, centro de soporte técnico o personas expertas en eso.
Este dispositivo, en el uso del dispositivo sin que tenga alguna orientación o supervisión

ATENCIÓN!

de una persona que responsabilizar en respecto de seguridad, no tiene que utilizar por parte de la persona que no tienen experiencias en el tema, las personas discapacitadas (incluyendo los niños).
Para evitar que los niños no jueguen con el dispositivo hay que realizar suficiente supervisión.
Mantener el cable de potencia lejos de alcance de los niños. El cable de potencia no se tiene que podar por el rincón de la mesa que se coloco encima.
No intentar a cocinar los alimentos como carne y pollo congelado o pescados etc en vapor. Estos tipos de alimentos antes de que se cocinen en vapor hay que asegurar de que los alimentas de descongelen.
No utilizar la maquina de cocinar en vapor sin estar colocada la bandeja. En caso contrario desde la maquina hacia fuera puede salpicar agua caliente. Los cuencos de cocina en vapor y el cuenco de arroz y sopa solamente se usa junto con el original cuerpo del dispositivo.
Mantener lejos el cable de potencia desde los superficies calientes.

¡ATENCIÓN!
No utilizar las piezas o accesorios que no se aconsejan por parte del productor. En caso de usar estos tipos de accesorios y partes las garantías de producto se contara inválido.
No dejar que sufra el dispositivo a alta calor, gases y vapor o humedad. No poner la cocina con vapor cerca o encima de los hornos que ya son calientes o que ya están funcionando.
Antes de desenchufar el dispositivo cerrar el dispositivo.
Antes de empezar a limpiar el dispositivo esperar que se enfríe totalmente.
Este dispositivo solamente se usa en casa. En caso de que si el dispositivo se usa mal o se usa profesionalmente la garantía no será valida según las instrucciones que se encuentran en este manual y el productor por el daño que se producirá no aceptara ninguna responsabilidad.
Colocar la cocina con vapor a una superficie lisa, equilibrada y horizontal y para evitar que el dispositivo no se caliente excesivamente asegurar que se encuentre una vacía área con una anchura máxima de 10 cm alrededor.
Asegúrense de que los cuencos de cocina en vapor este fijo oyendo el sonido de "Clic" y que vino encima la esquina del superficie si la utilizan con los suelos desmontable de 2 y 3.
Durante el proceso de cocina en caso de que si levanta la tapa no hay que olvidar de que sale vapor desde el dispositivo. Para controlar los alimentos absolutamente usar los materiales que tienen largos brazos.
Abrir la tapa siempre con mucho cuidado y manteniendo el cuerpo lejos del dispositivo.
Evitar el peligro de quemar, esperar que se gotee de vuelta a dentro de la cocina.
Mientras mezclando los alimentos calientes o sacando por fuera del cuenco siempre que mantengan por el brazo del cuenco.
No mover la cocina con vapor cuando esta funcionando.
Cuando la cocina con vapor esta funcionando no pasar encima de la maquina.
No contactar con las superficies calientes del dispositivo. En caso de que sea necesario las partes calientes del dispositivo hay que usar guantes de horno.
No poner el dispositivo cerca de los materiales que se pueden dañar por el motivo de vapor como pared y cajones.

ATENCIÓN!

No poner en marcha el dispositivo cerca de los gases inflamables y explosivos.
Para no causar los casos peligrosos no conectar el dispositivo a un sistema de control o temporizador.
Dentro del embalse de agua se encuentra un filtro pequeño. En caso de que si desmontan el filtro, contra el peligro de tragar mantener el filtro lejos de alcance de los niños.

CIERRE AUTOMÁTICO
Este dispositivo en cuanto termine el periodo de cocina ajustada se cierre automáticamente.

PROTECCIÓN DE NO FUNCIONAR VACÍO
Esta cocina evaporada fue equipada con un sistema de seguridad que estorba el funcionamiento en cuanto no tenga el agua en embalse. El sistema de seguridad que estorba el funcionamiento cuando no haya el agua cuando no se pone el agua al embalse o durante el uso cuando no queda el agua en embalse cerrara automáticamente al dispositivo. Antes de utilizar de nuevo a la cocina evaporada esperar que se enfríe a lo largo de 10 minutos.

ANTES DEL PRIMER USO
1. Antes de empezar a usar el dispositivo limpiar bien las partes que contactan con los alimentos. (Leer la sección de limpieza.)
2. Limpiar al interior del embalse de agua con una tela húmeda.

PREPARACIÓN AL USO
1. Colocar al dispositivo sobre una superficie lisa, horizontal y equilibrada.
2. Llenar el embalse de agua desde la entrada de agua volcando el agua hasta el nivel maximo que pueda.
Poner solo agua al embalse. En el embalse absolutamente no poner nunca los materiales como aceite y condimentos etc.
3. Colocar la bandeja de gotea sobre el embalse de agua que se encuentra dentro del cuerpo.
Nota: No usar nunca al dispositivo cuando no este conectado la bandeja de goteo.
4. Si quiere, para enriquecer la comida que cocinara, pueden poner condimentos frescos o plantas frescas o secas a la sección de aumentador de sabor.
Poniendo algunas plantas como tomillo, cilantro, albahaca, eneldo y estregó y condimentos al aumentador de sabor pueden enriquecer sus comidas. A estos sin agregar sal pueden utilizar junto con las plantas como ajo, semillas de comino y rábano silvestre. Les aconsejamos que utilicen condimentos o plantas secadas de 1/2 o 3 cucharada. Si usan planta fresca o condimento, las cantidades tienen que ser más.
Para las plantas o condimentos aconsejados relacionados con varios tipos de alimentos por favor véase al cuadro de cocina donde se encuentran ¨Métodos relacionado con la cocina en vapor y cuadro de comida¨.
Método: Si utilizan los condimentos o plantas molidas, para humectar el aumentador de sabor, pasar desde agua la bandeja de gotea. Con esto se estorba la caída abajo de las huecas del aumentador de sabor de las plantas o condimentos molidos.
5. Llenar a las comidas que cocinaran a uno o más cuencos de cocina o cuenco de sopa/arroz.

PREPARACIÓN AL USO

Si utilizan los cuencos de cocina en vapor junto con los suelos de 2 y 3, asegúrese de que esta fijo el suelo y que vino a la parte superior de la esquina que sale fuera del suelo.
No llenar excesivo alimento dentro de los cuencos de cocina en vapor. Para que sea sin problema la circulación de vapor ordenen los alimentos de forma que quede distancia entre ellos.
Para que no gotee el agua de la carne cruda o media cocinada encima de otros alimentos, colocar los materiales como pollo y carne al cuenco que se encuentra en el inferior del dispositivo.
Hay que colocar los alimentos grandes y los que se necesitan mas tiempo de cocinar al inferior cuenco.
Para cocinar huevos colocarlos a los mantenedores de huevos.
6. Colocar uno o más cuenco sobre la bandeja de goteo. Si quieren utilizar el cuenco de sopa/arroz, colocar lo al piso superior. Asegúrense de que están bien colocados los cuencos.
No es obligatorio utilizar al mismo tiempo 3 cuencos de cocinar.
Se han numerado los cuencos de cocina en vapor. Los números de cuencos están escritos en los brazos. El número de cuenco superior es 3, el número de cuenco que se encuentra en media 2, y el cuenco que se encuentra en el inferior es 1.
Cuando ordenan los cuencos de cocina en vapor apliquen el siguiente orden: Cuenco numero 1 Cuenco numero 2, y cuenco numero 3.
Se utiliza para preparar alimentos como Sopa/cuenco de arroz u otros alimentos líquidos.
Si usted quiere utilizar el cuenco de sopa o arroz, colocarlo al piso superior.
Si cocina una alta cantidad, mezcle los alimentos en el medio del proceso de cocina.
Cuando realicen este proceso usen el guante de horno y usen una herramienta de cocina que tiene un largo brazo.
La cocina del alimento que se encuentra en el cuenco superior dura mas tiempo en los alimentos que se encuentran en los cuencos inferiores.
Si quieren cocinar las comidas que necesitan diferentes tiempo de cocina, empiece a cocinar en cuenca 1. la comida que necesitara mas tiempo de cocinar. Ajustar usando el boton de ajuste de tiempo de de cocina que calcula eliminando el tiempo de cocina mas corto desde la cocina mas largo.
En cuanto se completa el proceso de cocina sacar la tapa de horno utilizando con un guante de horno con mucho cuidado y colocar el cuenco 2 encima de cuenco 1. Cerrar la tapa encima del cuenco 2. y utilizando el botón de ajuste de tiempo de cocina ajustar el tiempo de cocina mas corta.
Si quiere cocinar los alimentos que tiene grandes piezas como papa y maíz pueden amplificar el área de vapor desmontando los suelos de los cuencos de 2 y/o 3.
A pesar de que se desmonten los suelos de cuencos de 2. y 3 para preparar sopa o arroz pueden poner el cuenco de sopa o arroz en el piso superior.
Solamente si se desmonta el suelo de cuenco numero 2. Pueden colocar el cuenco 3 al piso superior.
7. Cerrar la tapa encima del cuenco de cocina que se encuentra en el piso superior.
Nota: En caso de que si la tapa no se cierre de forma correcta, las comidas no se cocinaran bien.

USO DEL DISPOSITIVO

1. Enchufar el dispositivo.
2. Ajustar al tiempo de cocina cuanto quiera.
La luz de cocina se iluminara.
El proceso de cocina aproximadamente se iniciara después de 30 minutos.
3. Después de terminar el tiempo de cocina se oye un sonido y se apaga la luz de cocina.
4. Abrir la tapa con cuidado.
Durante el proceso de cocina cuando levante la tapa hay que estar cuidado de caliente vapor que saldra por dentro del dispositivo.
Para evitar el riesgo de quemas usen guantes de horno mientras levantando los cuencos en de cocina en vapor y cuenco de sıpa y arroz y la tapa. Abrir la tapa suavemente y manteniendo la lejos de usted mismo. Espere que se gotee el agua acumulado en la tapa al embalse de nuevo. Mientras sacando fuera del cuenco caliente deben mantener el dispositivo desde los brazos y usen las herramientas de cocina que tienen brazos largos.
5. Antes de sacar la bandeja de gotea desenchufar el dispositivo y esperar que se enfríe. Aun que algunas partes del dispositivo este frio, el agua que se encuentra en embalse y en la bandeja sigue estando caliente por eso deben estar cuidado mientras sacando la bandeja de gotea
6. Vaciar el embalse de agua después de cada uso.
Nota: Si quiere cocinar de nuevo llenen agua nueva al embalse.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
Para limpiar al dispositivo no usar alambres de lavaplatos, materiales de limpieza que desgastan, o líquidos desgastadores como acetona y Patrol.
1. Desenchufar el dispositivo y esperar que el dispositivo este frío.
2. Limpiar la parte exterior del cuerpo con una tela húmeda.
No meter al agua el cuerpo o no intentar a lavarlo bajo el agua.
No lavar el cuerpo en maquina de lava platos.
3. Limpiar al embalse de agua con una tela que tiene detergente y con agua caliente.
Limpiar el filtro de embalse de agua sacando. Limpiar al embalse de agua con una tela limpia y húmeda.
En caso de que si saque el filtro de embalse de agua, mantener el filtro fuera de alcance de los niños.
4. Desmontar los suelos de los cuencos número 2 y 3. Pueden limpiar los cuencos de cocina en vapor, suelos, cuencos de sopa y arroz y la tapa en la mano o en maquina de lava platos con bajo calor.
Lavar los cuencos de cocina en vapor y los cuencos de sopa y arroz y la tapa en maquina de lava platos puede causar que estas piezas pierdan sus colores como mate.

ELIMINACIÓN DE CAL
El dispositivo si se uso mas de 15 horas hay que eliminar el cal que quedo por el largo uso. Para poder mantener el performance de la cocina evaporada en alta nivel y asegurar que tenga una larga vida hay que eliminar el cal del dispositivo regularmente.
1. Llenar el embalse de agua con vinagre blanco (%8 acido acético) hasta el nivel máximo. No usar otro tipo de eliminador de cal.
2. Colocar de forma correcta hacia el cuerpo la bandeja de gotea, cuencos de cocina en vapor y cuenco de arroz/sopa.

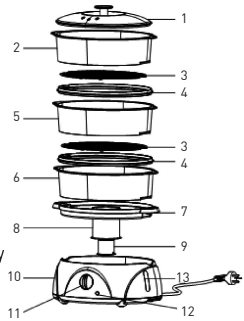
ELIMINACIÓN DE CAL

3. Cerrar la tapa sobre el cuenco de sopa/arroz que se encuentra arriba.
4. Enchufar el dispositivo.
5. Ajustar el botón de ajuste de tiempo de cocina hasta cuando quiera.
En cuanto empiece desborda el vinagre, desenchufe el dispositivo y baje la cantidad de vinagre.
6. Después de terminar el tiempo de funcionamiento desenchufar el dispositivo y esperar que se este frío completamente el vinagre. Vaciar el embalse de agua.
7. Enjuague el embalse de agua uno o mas veces con el agua fría.
Nota: Hasta que se elimine el cal que se encuentra en embalse de agua repetir este proceso.

ПАРОВАРКА SINBO SFS 5704
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Индикатор уровня воды и отверстие для водозабора на боковой стенке устройства
• Компактный дизайн
• 60-минутный таймер: пользуйтесь регулятором ручной настройки
• Индикатор мощности
• Распределительные решетки корзины для быстрого и равномерного приготовления пищи
• Более прозрачные уровни
• Оборудована защитой от включения без воды
• Автоматическое отключение после истечения заданного времени или отсутствии воды в резервуаре устройства
• 230В~, 50Гц, 800Вт

Общее описание
1. Крышка
2. Чаша для варки 3
3. Съемная решетка
4. Съемная решетка
5. Чаша для варки 2
6. Чаша для варки 1
7. Поддон для сбора капель
8. Отсек для приправ
9. Маленькое ось-кольцо
10. Основание с емкостью для воды
11. Переключатель-таймер для установки времени варки на пару
12. Индикаторная лампа процесса варки на пару
13. Индикатор уровня воды



Важно
До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно
Запрещается опускать основание в воду или пытаться мыть его под струей воды.

Предупреждение
Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на этикетке прибора номинальное напряжение соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Во избежания опасности замена поврежденного сетевого шнура производится самим производителем, его авторизованным сервисным центром или персоналом аналогичной квалификации.
Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными

Предупреждение

возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
Дети должны находиться под постоянным надзором, чтобы предотвратить их игру с прибором.
Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
Запрещается обрабатывать паром замороженные мясо, птицу или морепродукты.
Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.
Не используйте пароварку без поддона для сбора капель, в противном случае горячая вода выплескивается из прибора.
Используйте только комплектные чаши для варки, чашу для супа/риса вместе с комплектным (оригинальным) основанием.
Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.

Предостережение
Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями, не поставляемых или не рекомендованных фирмой-производителем. При использовании таких принадлежностей или деталей гарантийные обязательства утрачивают силу.
Не подвергайте прибор воздействию высоких температур, горячих газов, пара или влажного тепла.
Не устанавливайте пароварку на работающую или не остывшую печь или плиту или рядом с ними.
Перед отключением прибора от сети обязательно убедитесь, что пароварку выключена.
Перед тем, как приступить к очистке прибора, дождитесь его полного остывания.
Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональный условиях или при нарушении правил данной инструкции, гарантийные обязательства утрачивают силу, и фирма-производитель не принимает на себя ответственности за любой причиненный ущерб.
Устанавливайте пароварку на ровной, устойчивой и горизонтальной поверхности. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства во избежания перегрева.
При использовании чаши для паровой варки 2 и 3 вместе со съемными решетками убедитесь, что выпуклая сторона решетки направлена в сторону вверх и решетка плотно установлена на месте (должны услышать щелчок).
Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки во время приготовления пищи. При проверки готовности пищи или извлечения из чаши наружу обязательно держитесь за ручки чаши.
Всегда снимайте крышку осторожно, держась при этом на отдалении. Сливайте капли конденсата с крышки в пароварку во избежания выпаривания.
Запрещается перемещать работающий прибор.
Запрещается наклоняться над работающей пароваркой для того, чтобы дотянуться до какого-либо предмета.
Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. При необходимости соприкосновения с горячими деталями обязательно используйте теплозащитные кухонные рукавицы.
Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под шкафом или рядом со стеной.
Не используйте прибор вблизи взрывчатых и/или огнеопасных газов.
Во избежание опасности запрещается подключать прибор к постороннему реле времени или системам дистанционного управления.

Предупреждение

Емкость для воды оснащена маленьким сетчатым фильтром. Если сетчатый фильтр отсоединен, держите его в недоступном для детей месте во избежания случайного проглатывания.

Автоматическое отключение
По истечении установленного времени варки прибор автоматически отключается.

Защита от включения без воды
Эта пароварка оснащена системой защиты, предотвращающей ее включение при отсутствии воды в емкости для воды. Защита от включения без воды автоматически выключает пароварку при отсутствии воды в емкости для воды или выкипании воды в процессе использования. Дайте пароварке остыть в течение 10 минут, прежде чем продолжить использование.

Перед первым использованием
1. Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, контактирующие с пищевыми продуктами (см. главу «Чистка»)
2. Протрите внутреннюю поверхность емкости для воды влажной тканью.

Подготовка прибора к работе
1. Установите пароварку на ровной, устойчивой и горизонтальной поверхности.
2. Залейте воду через отверстия для залива в емкость для воды до максимальной отметки.
Заполняйте емкость для воды только водой. Не добавляйте в емкость для воды специи, масло или другие вещества.
3. Установите поддон на емкость для воды на основании.
Примечание: Не допускается пользоваться прибором без установленного поддона для сбора капель.
4. По желанию, положите сухую или свежую зелень или приправы в отсек для приправ для придания дополнительных ароматов приготовляемой пище.
Некоторые травы и приправы такие, как тимьян, кориандр, базилик, укроп и эстрагон можно добавлять в отсек для приправ для насыщения пищи вкуснейшими ароматами. К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрен для усиления вкуса без добавления соли. Рекомендуется закладывать 1/2 - 3 столовых ложки сухой зелени или приправ. Если используются свежие зелень и специи, их количество следует увеличить.
Для рекомендуемых трав и специй для различных блюд см. таблицу по приготовлению пищи в главе “Таблица и советы по приготовлению пищи”.
Совет. Если используются молотые зелень и приправы, сполосните поддон для сбора капель, чтобы отсек для приправ стал влажным. Это предотвратит просыпание молотых приправ через отверстия отсека для приправ.
5. Положите продукты для варки в одну или несколько чаш и/или в чашу для супа/риса.
При использовании чаши для паровой варки 2 и 3 вместе со съемными решетками убедитесь, что выпуклая сторона решетки направлена в сторону вверх и решетка плотно установлена на месте (должны услышать щелчок).
Не кладите слишком много продуктов в чаши. Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.
Кладите мясо и птицу на самую нижнюю чашу, чтобы сок сырого или полусырого мяса или птицы не мог протечь на другие продукты.
Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите на нижнюю чашу.

Подготовка прибора к работе

Для удобной варки яиц помещайте их в держатели для яиц.

6. Установите одну или более чаш для варки на поддон для сбора капель. При необходимости использования чаши для супа/риса, поставьте ее в верхнюю чашу для варки. Убедитесь в правильности установки чаш и в устойчивости их положения.

Одновременное использование всех 3 чаш для варки не обязательно.

Чаши для варки имеют номера. Номера чаш указаны на ручках. Верхняя чаша для варки имеет номер 3, средняя - 2, а нижняя - номер 1.

Устанавливайте чаши для варки только в следующем порядке: чаша 1, чаша 2, чаша 3.

Чаша для супа/риса предназначена для варки риса, приготовления супа или других жидких блюд. При необходимости использования чаши для супа/риса поставьте ее на верхний ярус.

При приготовлении больших объемов продуктов, во время приготовления помешивайте их. Для этого используйте теплозащитные кухонные рукавицы и кухонные приспособления с длинными ручками.

Приготовление продуктов в верхней чаше обычно требует больше времени, по сравнению с приготовлением в нижних чашах.

При необходимости приготовления продуктов, у которых разное время приготовления, начните варить продукты с самым долгим сроком приготовления в чаше 1. Отрегулируйте с помощью регулятора-таймера время, рассчитанное путем вычета самого быстрое время приготовления из самого долгого срока приготовления. По истечении установленного времени приготовления аккуратно снимите крышку, пользуясь теплозащитными кухонными рукавицами, и поставьте чашу 2 с продуктами самого быстрого приготовления сверху чаши 1. Закройте крышкой чашу 2 и установите регулятор-таймер на самое быстрое время приготовления.

При необходимости приготовления больших кусков продуктов (например, кочаны кукурузы или картофель) для увеличения площади для паровой обработки можно снять решетки чаши 2 и/или чаши 3.

Для приготовления риса или супа чашу для супа/риса можно установить на самый верхний ярус, даже если сняты съемные решетки чаши 2 и 3.

Если снята только решетка чаши 2, чашу 3 можно устанавливать на самый верхний ярус.

7. Закройте крышкой верхнюю чашу для варки.

Примечание. Если крышка на чаше установлена ненадлежащим образом, продукты не будут сварены как следует.

Использование прибора

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

2. Установите таймер на нужное время приготовления пищи.

Загорается индикаторная лампа процесса варки.

Процесс варки начнется примерно через 30 секунд.

3. По истечении установленного времени прибор подаст звуковой сигнал и погаснет индикаторная лампа процесса варки.

4. Аккуратно снимите крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки во время приготовления пищи.

Для предотвращения ожогов надевайте теплозащитные кухонные рукавицы при снятии крышки, извлечении чаши для супа/риса и чаш для варки. Снимайте крышку медленно, держась при этом на отдалении. Сливайте собравшиеся капли конденсата с крышки в емкость для воды. При извлечении горячей чаши наружу обязательно держитесь за ручку чаши. При извлечении пищи из чаш используйте теплозащитные кухонные рукавицы и кухонные приспособления с длинными ручками.

Использование прибора

5. Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть, пред тем как снять поддон для сбора капель.
Снимайте поддон для сбора капель с осторожностью, так как вода в емкости и поддоне может оставаться горячей, даже если другие части пароварки остыли.
6. Выливайте оставшуюся воду из поддона для сбора капель после каждого использования прибора.
Примечание: При необходимости приготовления дополнительных блюд добавляйте в емкость для воды свежую воду.

Уход и очистка
Запрещается использовать для чистки прибора металлические сетки, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.
1. Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети и дождитесь полного остывания прибора.
2. Протрите наружную часть основания влажной тканью.
Запрещается погружать основание в воду или пытаться мыть его под струей воды.
Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.
3. Очищайте емкость для воды тканью, смоченной горячей водой с добавлением моющего средства. Снимите и вымойте сетчатый фильтр емкости для воды. Затем протрите емкость чистой влажной тканью.
Если сетчатый фильтр емкости для воды отсоединен, держите его в недоступном для детей месте, так как ребенок может его проглотить.
4. Снимите съемные решетки чаши 2 и 3. Мойте чаши для варки, съемные решетки, чашу для супа/риса и крышку вручную или в посудомоечной машине, используя короткий цикл мойки и при невысокой температуре.
Постоянная мойка чаш для варки, чаши для супа/риса и крышки в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению пластика.

Удаление накипи
Очистку прибора от накипи необходимо проводить после 15 часов использования. Очистку от накипи необходимо проводить регулярно для максимальной эффективности работы и для продления срока службы пароварки.
1. Налейте в емкость для воды белого уксуса (8%-ый раствор уксусной кислоты) до отметки максимального уровня.
Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.
2. Правильно устанавливайте в основании поддон для сбора капель, чаши для варки, чашу для супа/риса.
3. Закройте крышкой верхнюю чашу для супа/риса.
4. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
5. Установите таймер на 25 минут.
Если уксус при кипении начнет выплескиваться за края основания, отключите прибор от электросети и отлейте часть уксуса.
6. По истечению установленного времени работы отключите прибор от электросети и дождитесь полного остывания уксуса. Слейте уксус из емкости для воды.
7. Несколько раз промойте емкость для воды холодной водой.
Примечание: Повторите описанную выше процедуру до полного удаления накипи в емкости для воды.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 1-5704-10122012

Наименование _____
Модель _____
Серийный номер_____
Дата продажи _____
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации_____
_____

Подпись продавца Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-495-933 99 05, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:
-нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
-использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею_____
(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента

AE 11

Изготовитель: «Деима Электромеканик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Ималят Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидэре Мевкии, Джихангир Мах. Гювердджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай
Импортер в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «ДЕИМА Рус»
121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты 106-114, офис 513
Тел: 8 800 333 17 74
www.sinbo-russia.ru
Гарантийный срок: 12 мес.

ПАРОВАРКА
(українська версія)
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
МОДЕЛЬ: SFS-5704

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Як і будь-яке інше електрообладнання, цей пристрій вимагає дотримання основних правил техніки безпеки. Порушення цих правил може спричинити не тільки небезпеку нещасного випадку та індивідуальної травми, але й стати причиною виходу з ладу самого пристрою. Ці дві теми позначені наступними виразами:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека індивідуальної травми

ВАЖЛИВО: Небезпека заподіяння шкоди пристрою

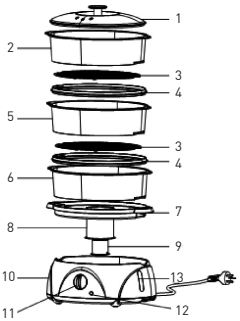
На додаток до цього, необхідно завжди мати на увазі наступні поради з безпеки:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Неправильне використання приладу може завдати шкоди, як виробу, так і самому користувачеві.

ВАЖЛИВО: До початку експлуатації приладу уважно ознайомтеся з цією інструкцією і збережіть її для подальшого використання в якості довідкового матеріалу.

КОНСТРУКЦІЯ

1. Ккришка
2. Чаша для варіння 3
3. Знімна решітка
4. Знімна решітка
5. Чаша для варіння 2
6. Чаша для варіння 1
7. Піддон для збору крапель
8. Відсік для приправ
9. Маленьке вісь-кільце
10. Підставка з ємністю для води
11. Перемикач-таймер для установки часу варіння на пару
12. Індикаторна лампа процесу варіння на пару
13. Індикатор рівня води



АВТОМАТИЧНЕ ВІДКЛЮЧЕННЯ

Після закінчення встановленого часу варіння прилад автоматично відключається.

НЕБЕЗПЕЧНО

Забороняється опускати підставку в воду або намагатися мити її під струменем води.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед підключенням приладу переконайтеся, що вказана на етикетці приладу номінальна напруга відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.

Підключайте прилад тільки до заземленої розетки. Переконайтеся, що мережева вилка правильно вставлена в розетку електромережі.

Заборонено користуватися електроприладом, якщо мережева вилка, мережевий шнур або сам прилад пошкоджені. У разі пошкодження мережевого шнура, його необхідно замінити. Для запобігання небезпеки заміна пошкодженого мережевого шнура виконується самим виробником, його вповноваженим сервісним центром або персоналом аналогічної кваліфікації.

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими можливостями сенсорної системи чи обмеженими інтелектуальними можливостями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, крім випадків контролю або інструктування з питань використання приладу з боку осіб, відповідальних за їх безпеку.

Діти повинні знаходитися під постійним наглядом, щоб запобігти їх гру з приладом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Зберігайте мережевий шнур в місці, недоступному для дітей. Не допускайте звисання шнура з краю столу або з місця, де стоїть прилад.
Забороняється обробляти парою заморожені м'ясо, птицю або морепродукти.
Обов'язково повністю розморозьте продукти перед приготуванням на пару.
Не використовуйте пароварку без піддону для збору крапель, інакше гаряча вода вихлюпується з приладу.
Використовуйте тільки комплектні чаші для варіння, чашу для супу / рису разом з комплектною (оригінальною) підставкою.
Не розміщуйте шнур поруч з гарячими поверхнями.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Забороняється користуватися будь-якими аксесуарами або деталями, що не рекомендовані фірмою-виробником. При використанні таких аксесуарів або деталей гарантійні зобов'язання втрачають силу.
Не піддавайте прилад впливу високих температур, гарячих газів, пари або вологого тепла. Не встановлюйте пароварку на працюючу або не остигнула піч або плиту або поруч з ними.
Перед відключенням приладу від мережі обов'язково переконайтеся, що пароварку вимкнено.
Перед тим, як приступити до очищення приладу, дочекайтеся його повного охолодження.
Прилад призначений тільки для домашнього використання. У разі невірного використання приладу, в професійних чи напівпрофесійний умовах або при порушенні правил даної інструкції, гарантійні зобов'язання втрачають силу, і фірма-виробник не приймає на себе відповідальності за будь заподіяну шкоду.
Встановлюйте пароварку на рівній, стійкій і горизонтальній поверхні. Навколо приладу необхідно забезпечити не менше 10 см вільного простору для запобігання перегріву.
При використанні чаш для парового варіння 2 і 3 разом зі знімними гратами переконайтеся, що опукла сторона решітки направлена ??в напрямку вгору і грати щільно встановлені ??на місці (повинні почути клацання).
Остерігайтеся виходу гарячої пари з пароварки при знятті кришки під час приготування їжі. При перевірці готовності їжі або вилученні з чаші назовні обов'язково тримайтеся за ручки чаші.
Завжди знімайте кришку обережно, тримаючись при цьому на віддалі. Зливайте краплі конденсату з кришки в пароварку для запобігання випаровування.
Забороняється переміщати працюючий прилад.
Забороняється нахилятися над працюючою пароваркою для того, щоб дотягнутися до будь-якого предмета.
Не торкайтеся до гарячих поверхонь руками. При необхідності контакту з гарячими деталями обов'язково використовуйте теплозахисні кухонні рукавиці.
Не встановлюйте прилад поруч або під предметами, які можуть бути пошкоджені
парою, наприклад, під шафою або поруч зі стіною.
Не використовуйте прилад поблизу вибухових і / або вогненебезпечних газів.
Щоб уникнути небезпеки забороняється підключати прилад до стороннього реле часу або систем дистанційного управління.
Ємність для води оснащена маленьким сітчастим фільтром. Якщо сітчастий фільтр відключений, тримайте його в недоступному для дітей місці у запобігання випадкового проковтування.

ЗАХИСТ ВІД ВКЛЮЧЕННЯ БЕЗ ВОДИ

Ця пароварка оснащена системою захисту, що запобігає її включення при відсутності води в ємності для води. Захист від включення без води автоматично вимикає пароварку при відсутності води в ємності для води або википанні води в процесі використання. Дайте пароварці охолонути протягом 10 хвилин, перш ніж продовжити використання.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Перед першим використанням приладу ретельно вимийте всі деталі, що контактують з харчовими продуктами (див. «Чищення та зберігання»)
2. Протріть внутрішню поверхню ємності для води вологою тканиною.

ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО РОБОТИ

1. Встановіть пароварку на рівній, стійкій і горизонтальній поверхні.
2. Залийте воду через отвори для заливання води в ємність до максимальної позначки.
Заповнюйте ємність для води тільки водою. Не додавайте в ємність для води спеції, масло або інші речовини.
3. Встановіть піддон на ємність для води на підставці.
ПРИМІТКА: Не допускається користування приладом без встановленого піддону для збору крапель.
4. За бажанням, покладіть суху або свіжу зелень або приправи у відсік для приправ для додання додаткових ароматів їжі що готується.
Деякі трави і приправи такі, як чебрець, коріандр, базилік, кріп і естрагон можна додавати у відсік для приправ для насичення їжі смачними ароматами. До них можна додавати часник, кмин або хрін для підсилення смаку без додавання солі. Рекомендується закладати 1 / 2 - 3 столових ложки сухої зелені або приправ. Якщо використовуються свіжі зелень і спеції, їх кількість слід збільшити.
ПРИМІТКА: Якщо використовуються мелені зелень і приправи, сполосніть піддон для збору крапель, щоб відсік для приправ став вологим для запобігання прокидання мелених приправ через отвори відсіку для приправ.
5. Покладіть продукти для варіння в одну або декілька чаш та / або в чашу для супу / рису.
При використанні чаш для парового варіння 2 і 3 разом зі знімними гратами переконайтеся, що опукла сторона решітки направлена ??в напрямку вгору і грати щільно встановлена ??на місці (повинні почути клацання).
Не кладіть занадто багато продуктів в чаші. Розташовуйте продукти так, щоб між шматками було достатньо простору для забезпечення максимального проходження пари.
Кладіть м'ясо і птицю на саму нижню чашу, щоб сік сирого або напівсирого м'яса або птиці не міг протекти на інші продукти.
Великі шматки або продукти, для приготування яких потрібно багато часу, кладіть на нижню чашу.
Для зручної варіння яєць розміщуйте їх в тримачі для яєць.
6. В становіть одну або більше чаш для варіння на піддон для збору крапель. При необхідності використання чаші для супу / рису, поставте її у верхню чашу для варіння. Переконайтеся в правильності встановлення чаш і в стійкості їх положення.
Одночасне використання всіх 3 чаш для варіння не обов'язково.
Чаші для варіння мають номери. Номери чаш вказані на ручках. Верхня чаша має номер 3, середня - 2, а нижня - номер 1.
Встановлюйте чаші для варіння тільки в наступному порядку: чаша 1, чаша 2, чаша 3.
Чаша для супу / рису призначена для варіння рису, приготування супу або інших рідких страв. При необхідності використання чаші для супу / рису поставте її на верхній ярус.
При приготуванні великих обсягів продуктів, під час приготування помішуйте
їх. Для цього використовуйте теплозахисні кухонні рукавиці й кухонні пристосування з довгими ручками.
Приготування продуктів у верхній чаші зазвичай вимагає більше часу, в порівнянні з приготуванням в нижніх чашах.
При необхідності приготування продуктів, у яких різний час приготування, почніть варити продукти з довгим строком приготування в чаші 1. Відрегулюйте за допомогою регулятора-таймера час, розрахований шляхом врахування самого швидкого часу приготування з самого довгого терміну приготування. Після закінчення встановленого часу приготування акуратно зніміть кришку, користуючись теплозахисними кухонними рукавицями, і поставте чашу 2 з продуктами самого швидкого приготування зверху чаші 1. Закрийте кришкою чашу 2 і встановіть регулятор-таймер на найшвидший час приготування.
При необхідності приготування великих шматків продуктів (наприклад, качани кукурудзи або картопля) для збільшення площі для парової обробки можна зняти решітки чаші 2 і / або чаші 3.
Для приготування рису або супу чашу для супу / рису можна встановити на верхній ярус, навіть якщо зняті знімні грати чаші 2 і 3.
Якщо знята тільки решітка чаші 2, чашу 3 можна встановлювати на самий верхній ярус.
7. Закрийте кришкою верхню чашу для варіння.
Примітка. Якщо кришка на чаші встановлена ??неналежним чином, продукти не будуть зварені як слід.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. Вставте штекер шнура в розетку електромережі.
2. Встановіть таймер на потрібний час приготування їжі.
Загориться індикаторна лампа процесу варіння.
Процес варіння почнеться приблизно через 30 секунд.
3. Після закінчення встановленого часу прилад подасть звуковий сигнал і згасне індикаторна лампа процесу варіння.
4. Акуратно зніміть кришку.
Остерігайтеся виходу гарячої пари з пароварки при знятті кришки під час приготування їжі.
Для запобігання опіків надягайте теплозахисні кухонні рукавиці при знятті кришки, добуванні чаші для супу / рису і чаш для варіння. Знімайте кришку повільно, тримаючись при цьому на віддалі. Зливайте присутні краплі конденсату з кришки в ємність для води. При вийманні гарячої чаші назовні обов'язково тримайтеся за ручку чаші. При вийманні їжі з чаш використовуйте теплозахисні кухонні рукавиці й кухонні пристосування з довгими ручками.
5. Відключіть прилад від електромережі і дайте йому повністю охолонути, перед тим як зняти піддон для збору крапель.
Знімайте піддон для збору крапель з обережністю, так як вода в ємності і піддоні може залишатися гарячою, навіть якщо інші частини пароварки охололи.
6. Виливайте воду з піддону для збору крапель після кожного використання приладу.
Примітка: При необхідності приготування додаткових страв додайте в ємність для води свіжу воду.

ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Забороняється використовувати для чищення приладу металеві сітки, абразивні чистячі засоби або розчинники типу бензину або ацетону.
1. Вийміть вилку мережного шнура з розетки електромережі і дочекайтеся повного охолодження приладу.
2. Протріть зовнішню частину підставки вологою тканиною.
Забороняється занурювати підставку в воду або намагатися мити її під струменем води.
Підставка не можна мити у посудомийній машині.
3. Очищайте ємність для води тканиною, змоченою гарячою водою з додаванням миючого засобу. Зніміть і вимийте сітчастий фільтр ємності для води. Потім протріть ємність чистою вологою тканиною.
Якщо сітчастий фільтр ємності для води від'єднано, тримайте його в недоступному для дітей місці, так як дитина може його проковтнути.
4. Зніміть знімні грати чаші 2 і 3. Мийте чаші для варіння, знімні грати, чашу для супу / рису і кришку вручну або в посудомийній машині, використовуючи короткий цикл мийки та при невисокій температурі.
Постійна мийка чаш для варіння, чаші для супу / рису і кришки в посудомийній машині може привести до незначного помутніння пластика.

ОЧИЩЕННЯ ВІД НАКИПУ

Очищення приладу від накипу необхідно проводити після 15 годин використання. Очищення від накипу необхідно проводити регулярно для максимальної ефективності роботи і для продовження терміну служби пароварки.
1. Налийте в ємність для води білого оцту (8%-ий розчин оцтової кислоти) до позначки максимального рівня.
Не використовуйте ніякі інші засоби для зняття накипу.
2. Встановіть в основі піддон для збору крапель, чаші для варіння, чашу для супу / рису.
3. Закрийте кришкою верхню чашу для супу / рису.
4. Вставте штекер шнура в розетку електромережі.
5. Встановіть таймер на 25 хвилин.
Якщо оцет при кипінні почне вихлюпуватися за краї підставки, відключіть прилад від електромережі і відлийте частину оцту.
6. По закінченню встановленого часу роботи відключіть прилад від електромережі і дочекайтеся повного охолодження оцту. Злийте оцет з ємності для води.
7. Кілька разів промийте ємність для води холодною водою.
ПРИМІТКА: Повторіть описану вище процедуру до повного видалення накипу в ємності для води.

ВІДПОВІДНІСТЬ ДИРЕКТИВАМ

Цей продукт відмічений знаком CE, що означає відповідність директиві 2006/95/EC в останній редакції, що стосується приладів з низькою напругою живлення та директиві 2004/108/EC, яка стосується EMC (електромагнітної сумісності).

Після закінчення строку використання утилізуйте прилад у відповідності з розпорядженнями.
Цей знак означає, що у відповідності з директивами ЕС, продукт не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. З метою захисту навколишнього середовища та здоров'я людини та запобігання збитків від неконтрольованих відходів, а також для забезпечення переробки та можливості повторного використання матеріалів, необхідно здавати подібні відходи в спеціальні пункти прийому вторсировини. Будь ласка, для утилізації приладів, що відслужили, звертайтеся в пункти повернення та збору вторсировини чи в той магазин, де ви придбали цей прилад. Таким чином, здаючи прилад в подібні місця, ви будете сприяти екологічно-сприятливому шляху утилізації відходів та повторному використанню їх після переробки.

Шановний покупець!

Уважно вивчіть умови, зазначені на даній стороні гарантійного талона, і, якщо ви згодні з ними, підтвердіть це своїм підписом.

Гарантійний талон №:1-5704-10122012

Модель: _____

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

Дата закінчення строку обслуговування: _____

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОГО ВИРОБУ, А ТАКОЖ СВОЮ ЗГОДУ

З УМОВАМИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ:

_____ _____

ПІДПИС ПРОДАВЦЯ ПІДПИС ПОКУПЦЯ

Авторизовані сервісні центри м. Києва

Назва	Адреса	Телефони
Крок-ТТЦ	02222, пр-т. В. Маяковського 26	0-800-504-504*

Для того щоб побачити перелік регіональних сервісних центрів будь-ласка подивіться веб-сайт www.krok-ttc.com, або набирайте 0-800-504-504*

* - всі дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України – безкоштовні

Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____
Модель: _____	Модель: _____	Модель: _____
Серійний номер _____	Серійний номер _____	Серійний номер _____
Дата продажу _____	Дата продажу _____	Дата продажу _____

Увага!

Просимо вас акуратно зберігати даний гарантійний талон впродовж всього строку гарантії

Даним гарантійним талоном сервісний центр бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникають у процесі експлуатації виробу з вини виробника, впродовж 12 місяців від дня продажу.

Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно й чітко зазначених : моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чіткої печатки продавця (дилера).

У гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

- коли інформація про виріб у гарантійному талоні неповна, нерозбірлива, суперечлива або виправлена;
- неправильної установки, транспортування виробу;
- порушення вимог інструкції з експлуатації виробу або при помилкових діях власника;
- якщо виріб використовуються для професійних, виробничих або комерційних цілей;
- стихійних лих (блискавок, пожеж, повеней та інше), а також інших причин, що перебувають поза контролем продавця й виробника;
- попадання усередину виробу будь-яких сторонніх предметів, рідин, комах;
- живлення, некваліфікованого ремонту, або внесення конструктивних змін не уповноваженими особами;
- якщо пошкодження викликані невідповідністю параметрів живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж вимогам державних стандартів.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, установку, настроювання виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну видаткових матеріалів і елементів.

Дане гарантійне обслуговування не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

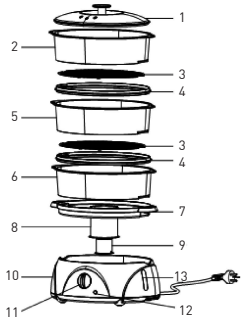
дата початку ремонту	дата закінчення ремонту	тип дефекту, опис ремонтних робіт, список запчастин	П.І.Б. та підпис майстра, печатка сервісного центру

سنبو SFS 5704 آلة الطهي بالبخار
دليل الاستعمال

- مؤشر لمستوى الماء على الجانب و مدخل للماء
- تصميم مضغوط
- 60 دقيقة لضبط التوقيت زمني : استعمال الزرّ يدوي
- مؤشّر للطاقة
- سلّة توزيع شبكية لطهي سريع و متساوي
- أطباق أكثر شفافية
- مزوّدة بمنظومة أمنية مضادة للتشغيل الجاف
- غلق الآلي بمجرّد أن تنتهي مدّة الطهي المحدّدة أو عندما ينفذ الماء الموجود داخل الجهاز.
- 230 V ، 50 Hz ، 800 وات

تعريف عام

1. غطاء
2. وعاء الطهي بالبخار
3. قاعدة قابلة للفكّ
4. قاعدة قابلة للفكّ
5. وعاء الطهي بالبخار 2
6. وعاء الطهي بالبخار 1
7. صينية المضادة للتقاطر
8. وحدة إضافة النكهة
9. قطب صغير دائريّ
10. هيكل خزّان الماء
11. زر ضبط مدّة الطهي بالبخار
12. مؤشر الطهي بالبخار الضوئي
13. مؤشر مستوى الماء



هام

قبل البدء في استعمال الجهاز، الرجاء قراءة دليل الاستعمال هذا إلى آخره، و المحافظة عليه للرجوع إليه عند الحاجة.

خطر

الامتناع بتاتا عن تغطيس الهيكل في الماء، أو عن غسله تحت الحنفية .

تنبيه

قبل وصل الجهاز بمصدر الطاقة، تأكد من أنّ الفولتية المنصوص عليها فوق بطاقة الجهاز متناسبة مع قيمة الفولتية المتوّفرة عندك في البيت.
لا تصل الجهاز إلاّ بمكبس مؤرّض. تأكد من أنّ سدّاد التوصيل دخل بإحكام في المكبس.
الامتناع بتاتا عن استعمال الجهاز إذا ما تعطّب سدّاد توصيله، أو سلك طاقته أو الجهاز بنفسه.
في حالة إصابة سلك الطاقة بخلل ما، فتفاديا للمخاطر يجب أن يقوم بعملية التغيير المنتج أو مركز الخدمات الوكيل أو ما ماثل ذلك من التقنيين المؤهلين.
لا يجب أن يستعمل هذا الجهاز من قبل الأشخاص ضعفاء البنية (و نذكر منهم الأطفال) و كذلك المعوقين ذهنيا أو جسديا و الأشخاص الذين تنقصهم التجربة إذا لم تكن هناك مراقبة أو إذا لم يقع تكوينهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
يجب توفير مراقبة كافية حتّى لا يلعب الأطفال بهذا الجهاز.
حافظ على الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال. لا يجب أن يتدلّى سلك الطاقة فوق حافة المائدة أو سطح العمل الذي وُضع عليه

تنبيه

الجهاز.
الامتناع عن محاولة طبخ بالبخار اللّحم أو الدّجاج أو محاصيل البحر المجمّدين.فقبل أن تقوم بطهي هذه المواد بالبخار، اعمل على تذويب تجميدها تذويبا تاما.
الامتناع عن استعمال آلة الطهي بالبخار دون أن تكون صينية التقاطر موضوعة في مكانها، و إلاّ سوف يطفر الماء الساخن إلى الخارج.
الامتناع عن استعمال وعاء الطهي بالبخار و وعاء طهي الشربة/الرّز إلاّ في هيكل الجهاز الأصلي.
حافظ على سلك الطاقة بعيدا عن المساحات الساخنة.

تنبيه

الامتناع بتاتا عن استعمال الوحدات الإضافية أو القطع التي لم يزوّدها المنتج أو لم يوص بها. ففي حالة استعمالك لمثل هذه الوحدات الإضافية، فقد يسببّ ذلك في إلغاء صلاحيةّ ضمان الجهاز.
الامتناع عن تعريض الجهاز لدرجات حرارية مرتفعة، أو لآلات طبخ ساخنة، أو للبخار أو الرطوبة. كما يجب الامتناع عن وضع آلة الطهي بالبخار فوق آلة طبخ مشتعلة أو لا تزال ساخنة أو على مقربة منها، و لا فوق الطبّاخات أو الأفران، ولا بالقرب منها.
قبل فصل سدّاد التوصيل عن المكبس، ضع الجهاز في وضع مغلق أولا.
انتظر إلى أن يبرد الجهاز تماما قبل أن تبدأ في عملية التنظيف.
لا يصلح هذا الجهاز إلاّ للاستعمال المنزلي. فأي استعمال غير سليم للجهاز أو استعمال محترف أو نصف محترف له ، أو أي استعمال لا يوافق التعليمات المنصوص عليها في دليل الاستعمال هذا، يتسبّب في إلغاء الضمان ، و يجعله غير سائر للمفعول، و يطيح المجال للمنتج بأن يرفض تحمّل أي مسؤولية لأيّ ضرر قد ينجم من وراء ذلك.
ضع آلة الطهي بالبخار فوق سطح مستوي، أفقي،مسطّح. و احرص على توفير 10 سم على الأقل من الفارغ حول أطراف الجهاز، و ذلك تفاديا للارتفاع حرارة الجهاز ارتفاعا شديدا.
إذا كنت تستعمل الوعاء الثاني 2 و الثالث 3 ، مع القاعدتين القابلتين للفكّ، تأكد من أنّ أطراف القاعدة البارزة متّجهة نحو الأعلى و أنّ القاعدة قد ثبّتت في مكانها تثبيتا محكما من خلال إخراجها لصوت "كليك".
لا تنسى أنهّ بمجرّد رفع الغطاء أثناء سيران عملية الطهي، سوف يتعالى البخار الساخن. و لذلك، احرص لتفقد الأكل على استعمال معدّات المطبخ ذات المقابض الطويلة. امسك الغطاء بكلّ حذر، و ارفعه دائما و أنت محافظ على جسمك بعيدا عن الجهاز. و تفاديا للإصابة بحروق ، انتظر إلى أن يتقاطر بخار الماء المتجمّع فوق الغطاء داخل آلة الطهي بالبخار. عند خلط الأكل الساخن أو عند تفريغه من الوعاء، احرص على مسك الوعاء من مقبضه.
عندما تكون آلة الطهي بالبخار بصدد الاستعمال، الامتناع بتاتا عن تحريكها.
عندما تكون آلة الطهي بالبخار بصدد الاستعمال، الامتناع عن التخطّي من فوقه لبلوغ أي مكان آخر. الامتناع عن اتّصال الجهاز بالمساحات الساخنة. الامتناع عن لمس قطع الجهاز الساخنة، فإذا استلزم الأمر، احرص على استعمال قفاز الفرن.
الامتناع عن وضع الجهاز على مقربة أو من تحت الأجسام مثل الحيطان أو الخزانات التي قد تتأثر بمفعول البخار.
الامتناع عن استعمال الجهاز على مقربة من الغازات المتفجرّة و/أو القابلة للاشتعال.
تفاديا للمخاطر، الامتناع بتاتا عن وصل الآلة بجهاز توقيت زمني خارجي، أو بمنظومة التحكّم عن بعد.
يوجد داخل خزّان الماء مصفاة صغيرة. و في حالة فكّ هذه المصفاة، فاحرص على المحافظة عليها في مكان بعيد عن متناول الأطفال و ذلك تفاديا لخطر ابتلاعها.

الغلق الآلي

عندما تنتهي مدّة الطهي المضبوطة في هذا الجهاز، سوف ينغلق الجهاز بصفة آليا.

الوقاية ضدّ التشغيل الجاف

لقد تمّ تزويد خزّان ماء آلة الطهي بالبخار بمنظومة أمنية تمنعه من الاشتغال عندما يكون خاويا من الماء. و تمكّن المنظومة الأمنية المضادة للتشغيل الجاف، من غلق الجهاز آليا إذا لم يتمّ سكب الماء داخل خزّان الماء، أو إذا نفذ الماء أثناء سيران عملية الطهي. و قبل إعادة تشغيل آلة الطهي بالبخار، يجب الانتظار لمدّة 10 دقائق على الأقلّ ، إلى أن يبرد الجهاز.

قبل البدء في استعمال الجهاز

1. قبل البدء في استعمال الجهاز، الرجاء تنظيف القطع التي تكون في اتصال بالأكل(الرجاء الرجوع إلى قسم "التنظيف").
2. امسح داخل خزّان الماء بواسطة منديل رطب .

التحضيرات قبيل الاستعمال

1. ضع الجهاز فوق سطح متوازن ، أفقي و مستوي.
2. املأ الخزّان من ثقب مدخل الماء إلى حدّ المستوى الأقصى. و الامتناع عن وضع أي شيء ما عدى الماء. الامتناع بتاتا عن وضع التوابل ، أو الزيت أو أي مادة من المواد الأخرى.
3. ركّب صينية التقاطر فوق خزّان الماء الموجود داخل الهيكل .

ملاحظة : الامتناع بتاتا عن تشغيل الجهاز إذا لم تكن الصينية المضادة للتقاطر مثبّتة في مكان.

4. إذا ما رغبت في ذلك، يمكنك أن تزيد طعم الأكل الذي أنت بصدد تطهيه نكهة، و ذلك بوضع في قسم و حدة إضافة النكهة، أعشابا جافة أو خضراء طازجة، أو توابل. فبإضافتك لبعض الأعشاب و التوابل مثل الزعتر والكزبرة والريحان والشبت و الطرخون، تزيد أكلك لذّة و نكهة. هذا، بدون إضافة الملح يمكنك أن تضيف الأكل لذّة بخلطه بالثوم و بذور الكمون أو بالفجل البرّي. فنتصح باستعمال ½ إلى 3 معالق كبيرة من الأعشاب الجافة أو التوابل. أمّا إذا كنت ستستعمل أعشابا خضراء، فيترتّب وضع كميات أكبر من ذلك. و من أجل تحديد أيّ الأعشاب و التوابل التي تتناسب مع أيّ نوع من الأكلات، الرجاء الإطّلاع على جدول الطهي بالبخار الموجود في قسم " جدول الأكلات و الأفكار العملية للطهي بالبخار".

فكرة عمليّة : إذا كنت ستعتمل أعشابا أو توابل مطحونة، قم بترطيب وحدة إضافة النكهة بتمريرها من خلال الماء المتجمّع في صينيّة التقاطر و بفضل ذلك، لن يسقط مسحوق الأعشاب و التوابل إلى الأسفل من الثقوب الموجودة في وحدة إضافة النكهة.

5. املأ الأكل الذي سوف تقومون بطبخه في وعاء أو أكثر، و/ أو في وعاء طهي الرّز/شربة .

إذا كنت تستعمل الوعاء الثاني2 و الثالث3 ، مع القاعدتين القابلتين للفكّ، تأكّد من أنّ أطراف القعدة البارزة منّجهة نحو الأعلى و أنّ القاعدة قد ثبّتت في مكانها تثبيتا محكما من خلال إخراجها لصوت "كليك".

الامتناع عن ملء أوعية الطهي بالبخار بالأكل بشكل مفرط. و من أجل أن يدور البخار بدون أي عائق يعوقه، فاحرص على ترك مسافة كافية في ما بين الأكل.

و من أجل تفادي تقاطر ماء اللحم النيئ أو نصف المطبوخ إلى الأكلات الأخرى، احرص على وضع اللحم و الدجاج و ما ماثل ذلك من أكلات في الوعاء السفلي من الجهاز. أمّا بالنسبة للأكلات كبيرة الحجم أو الأكلات التي تتطلّب مدّة طهي طويلة، يجب وضعها في الوعاء العلوي.

من أجل تحضير البيض، ضع البيض داخل وحدة حمل البيض.

6. ضع فوق صينية التقاطر عددا من أوعية الطبخ. إذا كنت ستستعمل وعاء طهي الرزّ/شربة، فضعه في أعلى طابق. و تحقق من أنّ الأوعية مرّتبة بشكل سليم و أنّها لا ترتعش بتاتا.

ليس من الضروري استعمال أوعية الطبخ الثلاثة 3.

لقد تمّ إعطاء أرقاما لأوعية الطهي بالبخار. و قد كُتبت هذه الأرقام فوق مقابض أوعية الطهيّ. فأعلى وعاء رقمه 3 ، و الأوسط 2، و الأسفل هو رقم 1.

و عند ترتيب أوعية الطبخ بالبخار الواحد فوق الآخر، الرجاء إتباع الترتيب المذكور أدناه :

الوعاء رقم 1، الوعاء رقم 2 ، الوعاء رقم 3 .

يستعمل وعاء الشربة/رزّ لطهي الشربة و لتحضير المأكولات السائلة الأخرى. في حالة استعمال وعاء الشربة/الرّز، ضعه في أعلى مرتبة.

إذا كنت تحضّر أكلا بكمية كبيرة، احرص على خلط الأكل في منتصف عملية الطهي. و أثناء القيام بذلك، يجب أن ترتدي قفّاز مطبخ، و استعمل معدّات مطبخية بمقبض طويل.

الأكل الموضوع في أعلى وعاء سوف يتطلّب فترة طهي أطول من الأكل الموضوع في الأوعية السفلى. فإذا كنت سوف تطبخ أنواع مختلفة من الأكلات التي تتطلّب فترات طهي مختلفة، فاشرع في طبخ الأكل الذي يتطلّب أطول فترة طهي في الوعاء عدد 1. و بحساب مدّة الطهي من خلال حذف أقصر مدّة طهي من أطول مدّة لها، قم بضبط زرّ التوقيت الزمني .

و عند انتهاء مدّة عملية الطهي، ارفع الغطاء بواسطة قفّار الفرن بكلّ حذر، و ضع الوعاء رقم 2 الذي يحتوي على الأكل الذي يتطلّب فترة طهي أقصر فوق الوعاء رقم 1. ضع الغطاء عدد 2 فوق الوعاء، ثمّ اضبط زرّ التوقيت الزمني وفقا لفترة

التحضيرات قبيل الاستعمال

الطبخ الأقصر.
إذا كنت تريد طبخ أغذية كبيرة الحجم (مثال: حبّات الذرّة أو البطاطة)، فقم بفكّ قاعدة الوعاء رقم 2 أو 3 لتوسيع مساحة البخار.
و حتّى إذا كنت قد فككت قاعدة الوعاء رقم 2 أو 3، فيمكنك رغم ذلك تحضير رزّ أو شربة بوضع وعاء طهي الرزّ/شربة في المرتبة العليا.
و إذا فككت قاعدة الوعاء رقم 2 فقط، فسيكون ممكنا وضع الوعاء رقم 3 في أعلى مرتبة.
7. غطّ وعاء الطهي العلوي بغطائه.

ملاحظة: إذا لم يتمّ تغطية الوعاء بغطائه بشكل سليم، فلن يتمّ طهي الأكل طهيا تاما.

طريقة استعمال الجهاز

1. قم بوصل سدّاد التوصيل بالمكبس.
2. اضبط زرّ جهاز التوقيت الزمني في مدّة الطهي المطلوبة.
سوف يشتعل مؤشر الطهي الضوئي.
تبدأ عملية الطهي حوالي بعد 30 ثانية.
3. بعد الفراغ من عملية الطهي، سوف يرتفع صوت منبّه صوتي، و سوف ينطفئ المؤشر.
4. ارفع الغطاء بكلّ حذر.
عند رفع الغطاء أثناء سيران عملية الطهي، احذر من البخار الذي سوف يتعالى من الجهاز.
و تفاديا للإصابة بحروق، ألبس قفاز الفرن عند رفع وعاء الرزّ/ شربة، و أوعية الطبخ بالبخار الأخرى.
احرص على رفع الغطاء بكلّ حذر ،و أبعده عنك. انتظر إلى أن يتقاطر ماء البخار. إذ تفاديا للإصابة بأي حروق ، يجب الانتظار إلى أن يتقاطر بخار الماء المتجمّع فوق الغطاء داخل آلة الطهي بالبخار. عند إخراج وعاء الطهي، احرص بكلّ تأكيد على مسك الوعاء من مقبضه.
عند إخراج وعاء الطهي، احرص على استعمال قفّاز الفرن و على استعمال معدّات الفرن ذات المقابض الطويلة.
5. قبل إخراج صينية التقاطر، افصل سدّاد التوصيل و انتظر إلى أن يبرد الجهاز تماما. و نظرا أنّه رغم برودة قطع الجهاز الأخرى، قد يظلّ الماء الموجود في خزّان الماء و في صينية التقاطر، ساخنا، فيجب الانتباه الشديد عند فكّ صينية التقاطر.
6. قم بتفريغ خزّان الماء كلّما تنتهي عملية الاستعمال.
ملاحظة: إذا ما رغبت أن تبدأ عملية طهي جديدة، املأ الخزّان بماء جديد.

الصيانة و التنظيف

لتنظيف الجهاز، الامتناع بتاتا عن استعمال الحكاكات السلكية، أو مستحضرات التنظيف الكاشطة، أو النفط أو الأسيتون و ما ماثل ذلك من مواد محلّلة.
1. افصل سدّاد التوصيل عن المكبس، و انتظر إلى أن يبرد الجهاز.
2. قم بتنظيف هيكل الآلة الخارجي بمسحه بواسطة منديل رطب. الامتناع بتاتا عن تغطيس الهيكل داخل الماء، أو غسله تحت الحنفية.
الامتناع بتاتا من غسل الهيكل داخل آلة غسل الأواني.
3. امسح خزّان الماء بواسطة منديل مبلّل بالماء الساخن و مستحضر التنظيف.
قم بإخراج المصفاة الصغيرة الموجودة داخل خزّان الماء ثمّ قم بتنظيفها. ثم نظّف خزّان الماء بمسحه بمنديل نظيف و رطب.
و إذا قمت بفكّ المصفاة الموجودة داخل خزّان الماء، فاحرص على المحافظة عليها في مكان بعيد عن متناول الأطفال و ذلك تفاديا لخطر ابتلاعها.
4. قم بإخراج قواعد الأوعية رقم 2 و 3 . ثمّ اغسل الأوعية الطهي بالبخار،
و القواعد، و وعاء طهي الرز/الشربة يدويا، أو في آلة غسل الأواني وفقا لبرنامج الغسل القصير أو برنامج الغسل المنخفض الحرارة.
إنّ غسل أوعية الطهي بالبخار، و وعاء طهي الرز/الشربة و الأغطية في آلة غسل الأواني، قد يكون وراء انطفاء لونها نوعا ما.

إزالة التكلس

إذا استعملت الجهاز لفترة أطول من 15 ساعة، فمن الضروري أن تقوم بإزالة التكلس. و من أجل المحافظة على فاعلية الجهاز في مستوى عال، و إطالة من عمر استعماله، فيترّتب عليك إزالة التكلس بنسق منتظم.

1. املأ خزّان الماء بالخلّ (8% حامض الأسيتيك) إلى مستواه الأقصى.

مع الامتناع عن استعمال أي مزيل آخر كان للتكلس.

2. قم بتثبيت صينية جمع التقاطر، و أوعية الطهي بالبخار، و وعاء طهي الرز/الشربة داخل هيكل الآلة تثبيتا سليما.
3. ضع الغطاء فوق وعاء طهي الرزّ/شربة الموجود في أعلى الجهاز.
4. قم بوصل سدّاد التوصيل بالمكبس.
5. اضبط جهاز التوقيت الزمني في 25 دقيقة.

عندما يغلي الخلّ و يشرع في الطفر من أطراف هيكل الجهاز، افصل سدّاد التوصيل، و أنقص من كمية الخلّ.

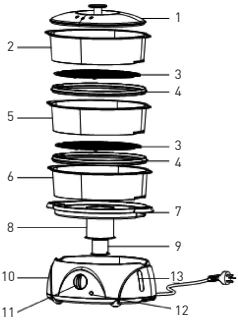
6. و بعد انتهاء مدّة التشغيل التي تمّ ضبطها، أفصل سدّاد التوصيل، و انتظر إلى أن يبرد الخلّ تماما. أفرغ خزّان الماء.
7. قم بشطف خزّان الماء عدّة مرّات بالماء البارد.

ملاحظة : أعد هذه العملية إلى أن تتمّ إزالة التكلس تماما من خزّان الماء.

SINBO SFS 5704 KUHALO NA PARU
UPUTSTVO ZA UPORABU

- Indikator razine vode i ulaz za vodu sa strane
- Kompaktni dizajn
- Timer od 60 minuta: ručni gumb
- Indikator napajanja
- Rešetke košare za kruženje pare i brzo i ravnomjerno kuhanje
- Više prozirni katovi
- Sigurnosni sustav protiv rada na suho
- Automatsko isključenje po završetku kuhanja ili kada u spremniku nestane vode
- 230V~, 50Hz, 800W

OPIS UREĐAJA
1. Poklopac
2. Posuda za kuhanje na pari 3
3. Odvojiva pregrada
4. Odvojiva pregrada
5. Posuda za kuhanje na pari 2
6. Posuda za kuhanje na pari 1
7. Posuda za sakupljanje soka
8. Pojačivač okusa
9. Mala obla osovina
10. Kućište sa spremnikom za vodu
11. Gumb za podešavanje vremena kuhanja
12. Svijetleći indikator kuhanja na paru
13. Indikator razine vode



BITNO
Prije početka uporabe uređaja temeljno pročitajte ove upute za uporabu i sačuvajte ih za buduće potrebe.

OPASNOST
Kućište uređaja nipošto ne uranjajte u vodu i ne pokušavajte ga prati pod vodom.

UPOZORENJE
Prije nego priključite uređaj provjerite da li vrijednosti napona naznačane na informacijskoj etiketi proizvoda odgovaraju vrijednostima napona u vašem domu.
Uređaj priključite samo na utičnicu s uzemljenjem. Uvjerite se da je utikač uputpunosti umetnut u utičnicu.
Nipošto ne rabite uređaj s oštećenim utikačem, kabelom za napajanje ili oštećeni uređaj. Za izbjegavanje svake vrste opasnosti oštećeni kabel treba da zamjeni proizvođač kabela, ovlašteni servisni centar ili neka stručna osoba.
Ovaj uređaj ne treba da koriste osobe s fizičkim, psihičkim i mentalnim invaliditetom (uključujući i djecu) bez nadora osobe koja može snositi odgovornost za sigurnu uporabu uređaja. Isto tako uređaj ne treba da koriste neiskusne i osobe koje nisu dovoljno upućene u način uporabe uređaja.

RUKOVANJE KUHALOM NA PARU

Zabranite djeci da se igraju s uređajem. Budite jako oprezni kod uporabe uređaja u blizini djece.
Kabel za napajanje držite van dječijeg dohvata. Kabel za napajanje ne treba da visi preko rubova radne površine ili stola.
U kuhalu na paru ne pokušavajte kuhati smrznuto meso, piletinu ili morske proizvode.
Prije kuhanja na pari sačakajte da se smrznutii proizvodi najprije potpuno odmrznu.
Kuhalo na paru ne koristite ako nije postavljen pladanj za sakupljanje soka. U suprotnom iz uređaja će curiti voda.
Posude za kuhanje na pari i posudu za rižu/juhu koristite samo s originalnim kućištem uređaja.
Kabel za napajanje držite dalje od vrućih površina.

UPOZORENJE
Nipošto ne koristite pribor ili dijelove koje ne preporučuje proizvođač. Uporaba ove vrste pribora i dijelova usloviće gubitak prava na jamstvo.
Uređaj ne izlažite visokim temperaturama, toplim gasovima, pari ili vlazi. Kuhalo na paru ne postavljajte na uključeni ili vrući štednjak ili pećnicu.
Prije nego izvučete utikač iz utičnice gumb na uređaju podesite u poziciju isključeno.
Prije početka čišćenja sačekajte da se uređaj potpuno ohladi.
Ovaj uređaj je namjenjen samo za kućansku uporabu. Pogrešna uporaba uređaja, uporaba uređaja u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili uporaba uređaja na način koji nije opisan u ovom uputstvu za uporabu poništava pravo na jamstvo i proizvođač ne snosi odgovornost za kvarove uzrokovane na taj način.
Kuhalo na paru postavite na ravnu i stabilnu površinu i omogućite da se oko uređaja nalazi najmanje po 10 cm slobodnog prostora kako ne bi došlo do pregrijavanja uređaja.
Ako koristite 2. i 3. posudu za kuhanje na paru skupa sa njihovim osnovama/pregradama, pazite da izbočeni rub osnove bude postavljen tako da gleda ka gore. Nakon što čujete zvuk 'klik' znači da je osnova/pregrada pravilno fiksirana na svoje mjesto.
Ne zaboravite da će podizanjem poklopca u vrijeme kuhanja iz uređaja izaći topla para.
Za kontrolu hrane obavezno koristite kuhinjski pribor s dugom ručkom.
Poklopac uvijek otvarajte pažljivo. Kada otvarate poklopac tijelo udaljite od uređaja. Za izbjegavanje opasnosti od ozljede vrelom parom sačekajte da se para nakupljena na poklopcu nakapa u uređaj. Tijekom miješanja vrele hrane ili vađenja iz posude obavezno uhvatite za jednu ručku posude.
Ne pomjerajte uređaj dok radi.
Ne protežite se preko uključenog kuhala na paru.
Ne dodirujte vruće površine uređaja. Ako je potrebno da dodirnete vruće površine koristite rukavicu za pećnicu.
Uređaj ne koristite u blizini/ispod zida ili ormara ili u blizini predmeta koji mogu biti oštećeni parom.
Uređaj ne koristite u blizini eksplozivnih i zapaljivih materijala.
Za izbjegavanje svake vrste opasnosti uređaj nipošto ne pokrećite vanjskim timerom ili daljinskim
upravljačem.
U spremniku za vodu nalazi se mali filter. U slučaju da uklonite filter odložite ga na mjesto nedostupno za djecu. Postoji opasnost od gutanja.

AUTOMATSKO ISKLJUČENJE

Kada se završi postavljeno vrijeme kuhanja uređaj će se automatski isključiti.

ZAŠTITA OD RADA NA SUHO

Ovo kuhalo na paru opremljeno je sigurnosnim sustavom koji spriječava rad na suho. Sigurnosni sustav protiv rada na suho aktivira se(automatski isključuje uređaj) kada u spremniku za vodu nema vode ili ako je u vrijeme kuhanja došlo do smanjenja vode u spremniku za vodu. Prije ponovne uporabe kuhala na paru sačekajte 10-minuta da se uređaj ohladi.

PRIJE PRVE UPORABE

1. Prije početka prve uporabe dobro operite sve dijelove koji dolaze u kontakt s hranom. (Pročitaj poglavlje 'Čišćenje').

2. Spremnik za vodu očistite vlažnom krpom.

PRIPREME ZA UPORABU

1. Uređaj postavite na ravnu, vodoravnu i stabilnu površinu.

2. Spremnik za vodu napunite vodom do oznake za maksimalnu razinu.

U spremnik za vodu sipajte samo vodu. U spremnik za vodu nipošto ne ubacujte začine, ulje ili neke druge sastojke.

3. Pladanj za sokove postavite iznad spremnika za vodu.

Napomena: Nipošto ne rabite uređaj bez pladnja za sokove.

4. Za obogaćenje okusa hrane, po želji u pregradu za povećanje okusa hrane možete umetnuti začine ili suho ili svježe bilje.

Stavljanjem nekih biljaka i začina kao što su origano, korijander, bosiljak, kopar i estragon u pregradu za povećanje okusa, možete obogatiti okus vašeg jela. Njih možete koristi skupa sa češnjakom, sjemenom kima i divljom rotkvom bez dodatka soli. Preporučujemo vam uporabu

između 1/2 i 3 velike žlice sušenih biljaka ili začina. Ako koristite svježe biljke ili začine količina treba da bude veća.

Za razne vrste jela preporučuju se razne vrste biljaka i začina. Molimo vas da pogledate tabelu 'Hrana i savjeti za kuhanje na pari'.

Savjet: ako koristite samljevene biljke ili začine, da biste ovlažili posudu za povećanje okusa pokvasite pladanj za sokove. Na taj način spriječićete da mljeveno bilje ili začini ispadaju kroz otvore na posudi za povećanje okusa.

5. Hranu koju želite kuhati stavite u jednu ili više posuda za kuhanje i/ili u posudu za rižu/juhu.

Ako koristite 2. i 3. posudu za kuhanje skupa sa odvojivim pregradama, izbočeni rub pregrade treba da bude okrenut ka gore. Kada se oglasi zvuk 'klik' znači da je pregrada fiksirana. Ne pretrpavajte posude za kuhanje na paru.

Hranu u posudi rasporedite tako da između nje ostane dovoljno prostora kako bi omogućili kruženje pare bez problema.Velike komade i hranu koja se sporo kuha stavite u donju posudu.

Jaja koja želite kuhati stavite u držač za jaja.

6. Na posudu za sok postavite jedan ili više posuda za kuhanje na paru. Ako želite koristiti posudu za juhu/rižu, postavite je na najgornji kat. Uvjerite se da ste pravilno postavili posude i da se ne ljuljaju.

PRIPREME ZA UPORABU

Niste obavezni istovremeno koristiti sve 3 posude za kuhanje.
Posude za kuhanje su numerisane. Brojevi posuda upisani su na ručkama. Broj najgornje posude je 3, broj srednje posude 2 a broj najdonje posude je 1.
Posude slažite po ovom redoslijedu: posuda broj 1, posuda broj 2 posuda broj 3.
Posudu za rižu/juhu koristite za pripremu riže, juhe i drugih jela u tekućem stanju. Ako želite koristiti posudu za rižu/juhu stavite je na najgornji kat.
Ako kuhate veliku količinu hrane, na sredini kuhanja promješajte hranu. Kada to radite koristite rukavicu za pećnicu i kuhinjski pribor s dugom ručkom.
Vrijeme kuhanja hrane koja se nalazi na najgornjem katu je duže od vremena kuhanja hrane koja se nalazi na donjim katovima.
Za kuhanje hrane koja zhtjeva različito vrijeme kuhanja u posudu broj 1 stavite hranu koja se najduže kuha. Gumb za podešavanje vremena kuhanja podesite na osnovu proračuna najdužeg i najkraćeg vremena kuhanja hrane koju ste stavili u posude.
Kada je kuhanje završeno lagano i oprezno podignite poklopac uporabom rukavice za pećnicu i 2.posudu sa hranom koja se brže kuha stavite na 1.posudu. Poklopac stavite na 2.posudu i gumb za podešavanje vremena kuhanja podesite na najkraće vrijeme kuhanja.
Hranu u velikom komadu (npr. Klip kukuruza ili krumpir) možete staviti u 2. i/ili 3. posudu tako što ćete ukloniti odvojivu pregradu posude i proširiti prostor pare.
I u slučaju da su odvojene pregrade 2. i 3. posude ako želite pripremiti rižu/juhu posudu za rižu/juhu postavite na zadnji kat.
Ako je odvojena pregrada samo 2.posude iznad nje možete postaviti 3 posudu.
7. Na posudu koja se nalazi na vrhu uređaja postavite poklopac.
Napomena: Ako poklopac nije pravilno postavljen na posudu hrana neće biti ravnomjerno kuhana.

Rukovanje uređajem
1. Umetnite utikač u utičnicu.
2. Gumb za podešavanje vremena kuhanja podesite u željenu poziciju.
Upaliće se lampica.
Kuhanje će početi nakon odprilike 30 sekundi.
3. Kada je vrijeme kuhanja završeno oglasiće se signalno zvono i ugasiće se lampica.
4. Pažljivo podignite poklopac.
Budite jako oprezni kada podižete poklopac u vrijeme kuhanja. Iz uređaja će izaći vrela para.
Za izbjegavanje rizika od opekline za podizanje poklopca, posude za rižu/juhu i posuda za kuhanje na pari koristite rukavicu za pećnicu. Poklopac obavezno podignite lagano i držite dalje od sebe. Sačekajte da se voda pare sakupljena na poklopcu nakapa u spremnik. Kada vadite vrelu posudu obavezno uhvatite za ručku posude. Kada iz posude za kuhanje vadite hranu obavezno koristite rukavicu za pećnicu i kuhinjski pribor s dugom ručkom.
5. Prije odvajanja pladnja za sok izvucite utikač iz utičnice i sačekajte da se uređaj potpuno ohladi. Pored toga što su se ostali dijelovi uređaja ohladili voda u spremniku za vodu i na pladnju za sok može još uvijek biti vruća.
6. Nakon svake uporabe ispraznite vodu iz spremnika.
Napomena: Ako ponovo želite kuhati hranu u spremnik za vodu ponovno uspite vodu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Za čišćenje uređaja nipošto ne koristite žicu za suđe, abrazivna sredstva za čišćenje ili naftu i aceton.

1. Izvucite utikač iz utičnice i sačekajte da se uređaj ohladi.

2. Vanjsku površinu kućišta očistite vlažnom krpom.

Kućište nipošto ne uranjajte u vodu i ne perite pod vodom.

Kućište nipošto ne perite u stroju za pranje posuđa.

3. Spremnik za vodu operite uz pomoć krpe umočene u toplu vodu s deterdžentom. Filter spremnika za vodu izvadite i operite. Spremnik za vodu očistite vlažnom krpom.

Ukoliko iz spremnika za vodu izvadite filter odložite ga na mjesto koje nije dostupno djeci pošto postoji opasnost od gutanja.

4. Izvadite odvojive pregrade posuda broj 2 i 3.Posude za kuhanje na pari, baze, posudu za rižu/juhu i poklopac možete prati ručno ili u stroju za pranje posuđa na kratkom programu s niskom temperaturom.

Pranje posuda za kuhanje na pari, posude za rižu/juhu i poklopca u perilici za suđe može utjecati na to da one vremenom potamne.

Uklanjanje krečnjaka

Ako je uređaj korišten više od 15 sati potrebno je ukloniti kamenac iz njega. Za održavanje visoke performanse kuhala na paru i dugotrajnu uporabu uređaja potrebno je redovito uklanjati kamenac. .

1. U spremnik za vodu uspite bijeli ocat (%8 ocatne kiseline) do oznake za maksimalnu razinu.

Ne koristite neka druga sredstva za uklanjanje kamenca.

2.Pladanj za kapanje(sakupljanje soka), posude za kuhanje na pari i posudu za rižu/juhu pravilno postavite na kućište.

3. Najgornju posudu za rižu/juhu zatvorite poklopcem.

4. Umetnite utikač u utičnicu.

5. Gumb za podešavanje vremena kuhanja podesite na 25 minuta.

Ako ocat nakon što prokuha počne curiti sa rubova uređaja, izvucite utikač iz utičnice i smanjite količinu ocata.

6. Kada se ispuni podešeno vrijeme rada izvucite utikač iz utičnice i sačekajte da se ocat potpuno ohladi. Isparznite spremnik.

7. Spremnik za vodu isperite više puta hladnom vodom.

Napomena: Ovaj postupak ponovite više puta dok se ne uklone sve naslage kamenca.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,
En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI	MERKEZ TEKNİK SERVİS	sinbo
444 66 86	(0212) 422 94 94	www.sinbo.com.tr 0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,
- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:
Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:
1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde **"Yetkili Servis Hizmet Fişi"** almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

KAPIDAN KAPIYA ÜCRETSİZ SERVİS | **7 GÜNDE TESLİMAT GARANTİSİ (•)**

Kapıdan Kapıya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 7• iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 7 iş günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.
(•Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)

-GARANTİ ŞARTLARI -

1) Garanti süresi,malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
3) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgününü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
- Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

İTHALATÇI FİRMA
DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.
Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye
Tel : (0212) 422 94 94 & Fax : (0212) 422 03 49
www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr

- SFS 5704 BUHARLI PİŞİRİCİ -

- G A R A N T İ B E L G E S İ -

Garanti Belge No : 79336
SSHY Belge No : 35274

Garanti Belge Onay Tarihi : 22/02/2010
Garanti Belge Vize Tarihi : 31/01/2012
SSHY Belge Onay Tarihi : 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ. İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.

Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar / İSTANBUL

Tel. : 0212 422 94 94 & **Fax:** 0212 422 03 49

Yetkili Kişi :

Yönetim Kurulu Başkanı

İMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SANAYİ VE TİCARET A.Ş. Cihangir Mah.-Güvercin Cad. No: 4 - Avcılar - İSTANBUL Mükellef Kurumlar VD. 373 006 9116

Ürünün Cinsi : BUHARLI PİŞİRİCİ
Markası : SİNBO
Modeli : SFS 5704
Alt Modeli : -
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı :
Adresi :
Tel.Fax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.